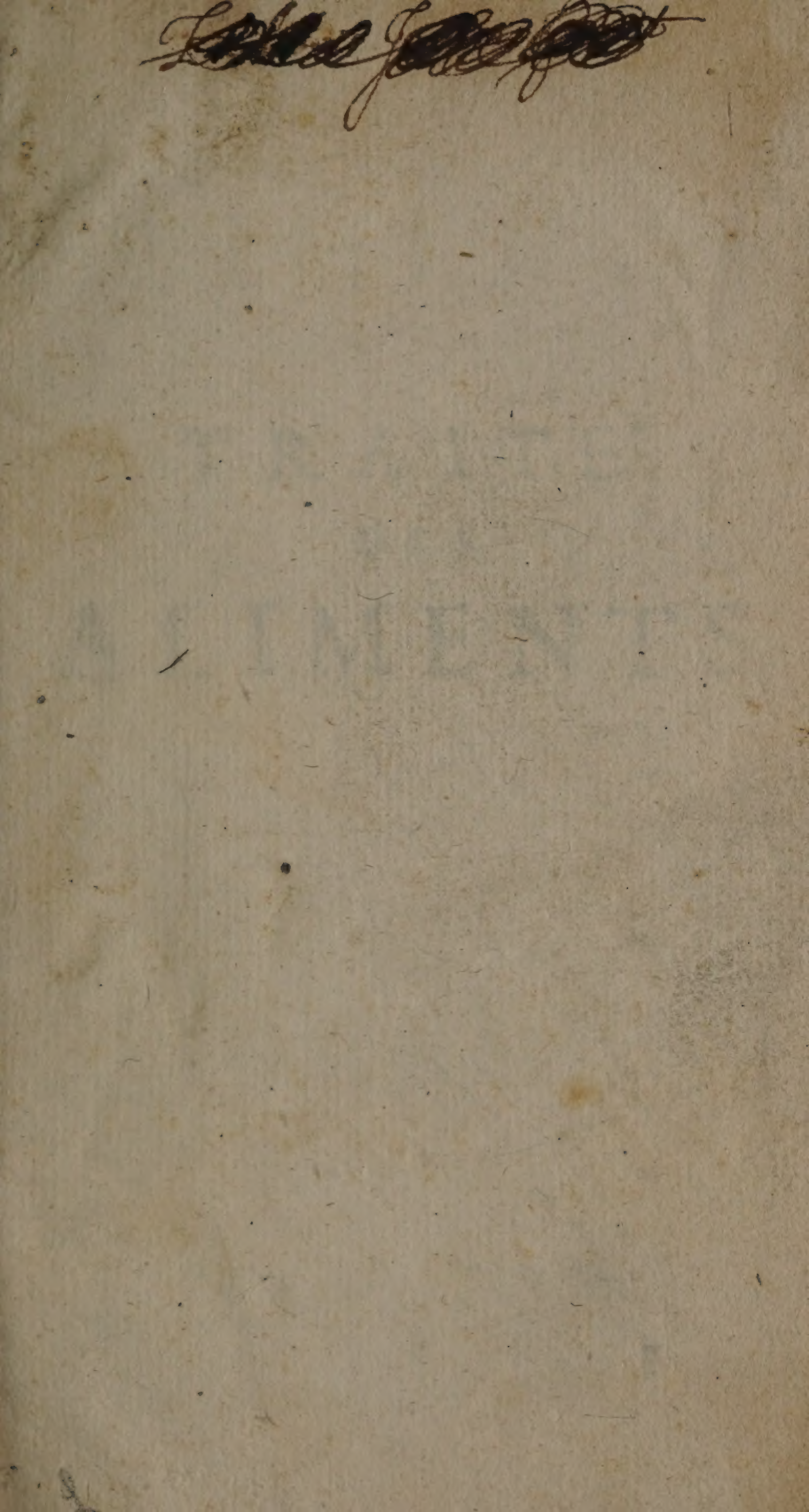




TRAITÉ
DES
ALIMENTS.

TRAITÉ DES ALIMENTS,

OÙ L'ON TROUVE

PAR ORDRE, ET SEPARÉMENT

La difference & le choix qu'on doit faire de chacun d'eux en particulier ; les bons & les mauvais effets qu'ils peuvent produire ; les principes en quoy ils abondent ; le temps, l'âge & le temperament où ils conviennent.

Avec des Remarques à la ſuite de chaque Chapitre, où l'on explique leur nature & leurs uſages, ſuivant les principes Chymiques, & Méchaniques.

Par M. LOUIS LEMERY, Docteur Regent en la Faculté de Medecine de Paris, de l'Academie Royale des Sciences.



A PARIS,

Chez J. B. CUSSON & P. WITTE, rue S. Jacques, au Nom de JESUS & au Bon Paſteur, vis à vis la rue du Plâtre.

M. DCCII.

Avec Approbations & Privilege du Roy.

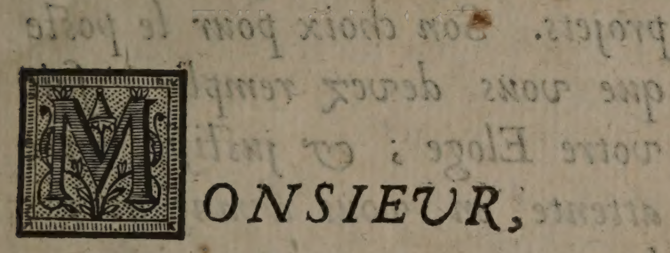


A

MONSIEUR

BOUDIN,

MEDECIN ORDINAIRE
de Monſeigneur LE DAUPHIN,
& de Madame la Ducheſſe de
Bourgogne, Docteur Regent,
& Ancien Doyen de la Faculté
de Medecine de Paris.



ONSIEUR,

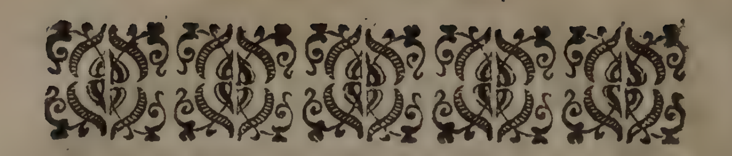
C'eſt vous donner de foibles marques de ma reconnoiſſance,

que de vous dedier le premier Livre que je mets au jour : mais le devoir & mon propre honneur m'engagent à vous l'offrir. C'est ſous vos yeux que j'ay fait les Etudes dont cet Ouvrage eſt le fruit ; & je m'en aſſure le ſuccés en le mettant ſous votre protection. C'eſt à vous, MONSIEUR, *à decider de ſon ſort ; on fait gloire de ſuivre le ſentiment des perſonnes honorées de la confiance d'un Roy auſſi ſeur dans ſes jugements que dans ſes projets. Son choix pour le poſte que vous devez remplir, fait votre Eloge ; & juſtifie notre attente en vous avançant des honneurs que votre merite nous faiſoit prevoir en votre faveur. Faites-moy donc la grace de rece-*

voir ce premier hommage de mon travail, comme une marque sincere de l'attachement inviolable, & du profond respect avec lequel je suis,

MONSIEUR,

Votre tres-humble & tres obeïssant serviteur,
LEMERY.



PREFACE.

LA machine du corps humain doit eſtre conſiderée comme un aſſemblage merveilleux de pluſieurs ſortes de parties, qui par le ſecours mutuel qu'elles ſe pretent les unes aux autres, concourent toutes enſemble à entretenir les fonctions & la vie de ce composé. Chacune de ces parties étant dans un mouvement conſiderable, ſouffrent une diſſipation continuelle de leur propre ſubſtance, & par conſequent ont un beſoin indiſpenſable d'aliments qui les reparent & qui les rétabliſſent. Cependant ſi les aliments contribuent ſi neceſſairement à la conſervation de notre ſanté & de notre vie, ils produiſent auſſi la pluſpart des ma-

ladiës aufquelles nous fommes expofez, & ils caufent fouvent la mort, par le mauvais ufage qu'on en fait. On voit donc par toutes ces confiderations, que le fondement de notre confervation confifte principalement à fçavoir approprier à chaque temperament les aliments qui luy conviennent davantage; & qu'ainfi la connoiffance qui nous doit toucher le plus vivement, eft celle des aliments.

Plufieurs Auteurs ont parlé fur cette matiere, mais les uns ont fait des Traitez fi amples & fi prolixes, qu'il n'y a point de Lecteur, quelque determiné qu'il puiffe eftre, qui ne fe rebute en envifageant feulement la longueur de l'ouvrage; d'autres l'ont fait d'une maniere fi fterile & fi abregée, qu'à peine y trouve-t-on le quart des chofes qui y devroient eftre. D'ailleurs comme la plufpart de ces Auteurs ont écrit dans un temps

où l'on ſe contentoit des qualitez Peripateticiennes pour expliquer les phenomenes de la nature ; leurs Livres ne paroiſſent plus auſſi bons dans ce temps-cy, où l'on ne ſe contente plus de mots.

Ces raiſons m'ont determiné à travailler ſur un ſujet ſi important. Je me garderay bien de dire que j'aye parfaitement rempli mon deſſein : ce ſeroit marquer trop de prévention pour mon ouvrage, & j'apprehenderois de tomber dans le malheur commun à tant d'Auteurs, qui n'ont receu d'autres louanges que celles qu'ils s'étoient eux-meſmes prodiguées dans leur Preface. D'ailleurs je reſpecte trop le Public, pour oſer porter un jugement ſur ma propre cauſe, avant que de luy avoir entendu porter le ſien.

J'ay ſuivi un meſme ordre dans tous les Chapitres de ce Traité. Je parle d'abord des eſpeces & du

choix de l'aliment dont il s'agit, ensuite des bons & des mauvais effets qu'il produit, des principes Chymiques qu'il contient, & de ceux en quoy il abonde, & enfin du temps, de l'âge & du temperament où il convient. Pisanelle dans son Traité des Aliments a tenu à peu prés le mesme ordre, & c'est de luy dont je l'ay emprunté : J'y ay cependant fait quelques changemens qui m'ont paru necessaires. Au reste c'est la seule chose que j'aye prise de cet Auteur, & il n'y a personne qui ne puisse aisément reconnoître combien peu nous nous ressemblons en toute autre chose, & principalement par la maniere dont nous expliquons la nature & les proprietez des aliments.

A la suite de chaque Chapitre on trouvera des remarques qui font la principale & la plus grande partie de mon ouvrage. J'ay tâché

qu'elles fuſſent en meſme temps inſtructives & agreables, & je n'y ay rien obmis, du moins autant que je l'ay pû, de ce qu'il y a de plus particulier ſur la nature, & ſur les uſages de l'aliment. J'y explique par des raiſonnemens chymiques & méchaniques les qualitez & les vertus que je luy ay attribuées, & j'ay fait tous mes efforts pour que mes explications fuſſent claires & intelligibles. A la fin des remarques, je donne l'étimologie de la pluſpart des aliments; il y en a pluſieurs qui ſont aſſez bonnes, d'autres qui ne ſont peut-eſtre pas tout-à-fait ſi vray-ſemblables; mais comme je ne les y ay ramaſſez que pour divertir un peu le Lecteur, & pour l'informer de ce qui a été écrit par pluſieurs Auteurs qui ſe ſont appliquez à ce genre d'érudition; je ne m'en rends en aucune façon le garant.

J'ay diviſé mon ouvrage en trois

parties : Dans la premiere je parle des aliments tirez des vegetaux, ou plantes : Dans la ſeconde, de ceux qui nous ſont fournis par les animaux ; & la troiſiéme eſt un Traité des boiſſons. Comme il n'y a gueres d'autre mineral que le ſel commun, qui ſoit en uſage parmy les aliments, je n'en ay point fait une claſſe particuliere, & je le mets à la fin des vegetaux.

J'ay fait au commencement de mon ouvrage une eſpece de diſcours préliminaire, dans lequel je donne une idée generale des aliments; d'abord je dis quelque choſe de l'air, je marque qu'on le doit regarder comme un veritable aliment, & je parle des grands avantages qu'il produit chez nous : Je paſſe enſuite aux aliments ſolides & liquides, & j'explique pluſieurs choſes dont la connoiſſance peut eſtre tres utile, & neceſſaire non ſeulement pour la conſervation de

la ſanté, mais encore pour une intelligence plus parfaite de pluſieurs autres choſes qui ſont dans la ſuite du Livre.

Je me ſuis particulierement attaché à parler des aliments qui ſont en uſage parmy nous; cependant je me ſuis quelquefois arreſté par occaſion à de certains aliments & à de certaines drogues, qui ſont communement employées dans des païs fort éloignez, & dont j'ay cru que la narration feroit quelque plaiſir au Lecteur.

TABLE DES CHAPITRES contenus en ce Livre.

Des Aliments en general.

PREMIERE PARTIE.

Des Aliments tirez des vegetaux ou plantes.

SECONDE PARTIE.

Des Aliments tirez des Animaux.

TROISIE'ME PARTIE.

Des Boissons.

Fin de la Table des Chapitres.



DES

ALIMENTS

EN GENERAL.



TOUT ce qui eſt capable de reparer la perte des parties ſolides ou fluides de notre corps, merite le nom d'aliment. Suivant cette définition, l'air doit eſtre regardé comme un veritable aliment, & meſme comme le plus neceſſaire de tous. En effet, il n'y a perſonne qui ne ſente le beſoin indiſpenſable que nous en avons à chaque inſtant pour la conſervation de notre vie & de notre ſanté. Cet aliment produit chez nous des avantages conſiderables. Premierement, il concourt neceſſairement, dans les deux mouvemens alternatifs d'inſpiration & d'expiration, à entretenir la circulation du ſang dans les poumons : En ſecond lieu, les particules ſalines, nitreuſes & volatiles de l'air, qui

ont été introduites dans le ſang ou par la voye de la reſpiration, ou par celle des aliments, & qui s'y ſont meſlées intimement, diviſent & attenuent ſes molecules groſſieres, conſervent ſa fluidité, & rendent cette liqueur plus diſpoſée à circuler dans toutes les parties du corps: En troiſiéme lieu, l'air par ſes parties élaſtiques communique à nos humeurs un certain mouvement d'oſcillation ou tremouſſement, qui fait qu'étant fortement comprimées par les viſceres, ou par les corps exterieurs, elles ſe rétabliſſent auſſitoſt dans leur premier état. Enfin l'air anime non ſeulement toutes nos liqueurs, mais il eſt encore fort vray-ſemblable qu'il ſert à la generation de la plus grande partie des eſprits animaux; & c'eſt peut-eſtre une des raiſons principales pourquoy nous en avons un auſſi grand beſoin à chaque inſtant; car comme la diſſipation des eſprits ſe fait beaucoup plus abondamment que celle des parties ſolides, la reparation en doit eſtre auſſi plus frequente & plus abondante.

Il y a deux autres ſortes d'aliments qui ne nous ſont pas à la verité auſſi abſolument neceſſaires à chaque inſtant, que l'air; mais cependant ſans leſquels nous ne pourrions ſubſiſter long-temps. Les

uns

uns ſont ſolides, & les autres liquides. Les ſolides ſervent à deux uſages principaux : Premierement, à rétablir les parties ſolides du corps ; & en ſecond lieu, à étendre ces meſmes parties, pour qu'elles puiſſent acquerir la grandeur & la groſſeur que la nature leur a preſcrite. Les liquides ſont employez pour éteindre la ſoif, & pour reparer la perte des parties fluides & humides de notre corps. Nous nous étendrons particulierement icy ſur les aliments ſolides, nous reſervant à parler plus amplement des liquides dans le Traité des Boiſſons.

Comme nous ſommes dans la neceſſité de prendre de tems en tems des aliments ſolides, la nature nous fait ſentir le beſoin que nous en avons par la faim ; elle attache meſme à le ſatisfaire, un certain plaiſir, afin de nous porter plus volontiers à rechercher ce qui concourt ſi neceſſairement à la conſervation de notre vie. Voicy de quelle maniere ſe produit la faim.

Quand il y a long-tems qu'on n'a pris des aliments ſolides, la maſſe du ſang eſt devenuë plus âcre qu'elle n'étoit auparavant ; non ſeulement, parce qu'une partie de ſes principes huileux & balſamiques a été employée à la reparation des par-

ties solides ; mais encore parce que le reste de ces principes ayant été attenué & divisé par la fermentation, il n'est plus capable de temperer suffisamment par ses parties rameuses l'action trop violente des sels âcres de cette liqueur. Or le suc salival, qui, comme tout le monde sçait, vient immediatement du sang, se ressentant pour lors de cette acreté, & picotant plus fortement qu'à l'ordinaire les fibres de l'estomac, avertit l'ame de la necessité où est le corps de prendre des aliments. Ce suc ne produit d'abord qu'une faim mediocre, parce qu'il ne fait encore qu'une impression legere ; mais comme son acreté augmente toûjours de plus en plus à proportion de celle du sang, il agit enfin avec tant de violence, que la faim devient insuportable, & mesme mortelle quand on ne l'appaise point ; parce que les humeurs souffrent alors une rarefaction si excessive, que ne pouvant plus circuler aussi facilement qu'auparavant, elles causent dans toutes les parties une chaleur extraordinaire, & elles rompent les vaisseaux où elles sont contenuës.

Suivant cette explication de la maniere dont se produit la faim, on conçoit aisément pourquoy les jeunes gens, &

ſes perſonnes d'un temperament chaud & bilieux, qui diſſipent beaucoup, & dont les humeurs ſont dans une agitation conſiderable, reſſentent plus frequemment que d'autres le beſoin qu'ils ont de manger.

On prétend que l'on peut vivre ſix à ſept jours ſans uſer d'aliments ſolides. Pline meſme aſſure que quelques-uns ont été juſqu'à onze. On rapporte encore differentes hiſtoires de gens qui ont paſſé des années entieres ſans manger. Mais comme ces hiſtoires me paroiſſent un peu extraordinaires, je n'en groſſiray point ce Traité. Il ſe trouve veritablement des animaux qui peuvent ſubſiſter pluſieurs mois ſans rien prendre, ou parce que leurs humeurs ſont peu tenuës & agitées, ou parce que les pores de leur peau ſont fort reſſerrez, ou enfin parce qu'ils ſont long-tems enſevelis dans un profond ſommeil, comme on le peut voir par ce que dit Martial en parlant du loirot ou rat velu, appellé en latin *Glis.*

——Pinguior illo
Tempore ſum, quo me nil niſi ſomnus alit.

On peut aiſément concevoir que dans tous ces cas les parties ſolides & fluides de ces animaux faiſant peu de diſſipa-

tion, elles n'ont pas aussi beaucoup de besoin d'estre reparées ; mais on ne doit pas pour cela conclure que l'homme puisse estre aussi long-tems que ces animaux, sans manger, puis qu'il leur est dissemblable en tout.

Il y a de certaines drogues qui ne sont point nourrissantes, lesquelles appaisent la faim pour quelque tems : telles sont le tabac pris en fumée, qui en faisant beaucoup cracher emporte une partie de l'humeur qui causoit la faim. Ces drogues font à la verité suporter la faim plus long-tems, mais elles ne peuvent empêcher que les forces ne s'abatent dans la suite.

L'appetit, pourveu qu'il soit moderé, contribuë à la santé, & en est mesme un bon signe, non seulement parce qu'il nous porte à rechercher les aliments dont nous avons besoin, mais encore parce que quand on a de l'appetit, on digere plus facilement. En effet ce suc un peu âcre ou acide, qui picotant les parois de l'estomac causoit la faim, agit dans la suite sur les aliments, & aide à leur dissolution dans l'estomac, comme nous l'expliquerons plus amplement dans son lieu.

Quand au contraire l'appetit est alteré

de quelque maniere que ce puiſſe eſtre, toutes les fonctions du corps s'en reſſentent, & l'on tombe dans des maladies fort dangereuſes. Il eſt quelquefois tres affoibli, quelquefois il eſt exceſſif, d'autres fois il eſt depravé.

Dans le premier cas le ferment de l'eſtomac n'étant pas aſſez picotant, & étant d'ailleurs viſqueux & gluant, bien loin d'exciter à rechercher les aliments, donne pour eux un grand degouſt, & empêche meſme leur digeſtion. On tombe pour lors inſenſiblement dans une langueur & dans un abattement conſiderable, parce que la maſſe du ſang manquant d'eſprits & de ſucs nourriciers, & n'étant pas ſuffiſamment reparée, ne fermente plus que foiblement.

Il arrive auſſi bien ſouvent, que l'on n'a pas un degouſt univerſel pour toute ſorte d'aliments, mais ſeulement pour de certains; juſques-là que pluſieurs ne peuvent ſeulement les voir ni les ſentir, ſans en eſtre incommodez. Cette averſion eſt quelquefois naturelle, & l'on n'en peut point apporter d'autre raiſon, ſinon que ces aliments par une certaine configuration de parties qui nous eſt inconnuë, & que l'on pourroit appeller avec juſte raiſon une antipathie ſecrete avec les par-

ties de notre corps, excitent chez nous une impreſſion deſagreable d'où reſulte une forte repugnance pour eux. D'autres fois cette averſion ſurvient pour la moindre occaſion; comme, par exemple, pour avoir mangé d'une viande mal aprêtée, laquelle quoy qu'elle plût auparavant au gouſt, devient dans la ſuite ſi deſagreable, que l'on n'en peut plus goûter, quand elle ſeroit la mieux appreſtée du monde. La raiſon qu'on en peut rendre eſt, que les eſprits ayant été en premier lieu affectez deſagreablement par ces aliments, en ont laiſſé une trace dans le cerveau, qui ſe réveillant & ſe rouvrant pour ainſi dire auſſi-toſt que l'on voit, que l'on flaire, ou que l'on goûte de nouveau ces meſmes aliments, les eſprits ſe meuvent avec violence, & refuſent de les recevoir.

Dans le ſecond cas où la faim eſt exceſſive; les ſucs qui ſont dans l'eſtomac, ſont ſi âcres, ſi picotans, & ils frapent ſi rudement les fibres de cette partie, que l'on mangeroit continuellement ſans ſe raſſaſier. Mais il arrive pour l'ordinaire dans cet état fâcheux, que l'eſtomac étant ſurchargé par la grande quantité d'aliments, on vomit à meſure que l'on mange; comme dans la faim canine, ainſi

appellée, parce que ceux qui en ſont incommodez, vomiſſent comme font les chiens, aprés avoir trop mangé.

Enfin l'appetit eſt depravé, quand on n'a du gouſt que pour de mauvaiſes choſes, comme pour du charbon, pour du plaſtre, pour de la terre, & pour quantité d'autres, que l'on prefere à de bons aliments. Cette mauvaiſe diſpoſition arrive plus frequemment aux filles & aux femmes, qu'aux hommes: Elle eſt ordinairement cauſée par la retention de l'humeur menſtruale, ou par quelques obſtructions formées dans le bas ventre, qui dans la ſuite alterent notablement toutes les liqueurs du corps, & en particulier le ferment de l'eſtomac; lequel par ſa dépravation affecte de maniere les fibres de cette partie, qu'elle reçoit avec plus de plaiſir les mauvaiſes choſes dont nous venons de parler, que les meilleurs aliments.

Tout aliment eſt compoſé de quatre ſortes de principes, ſçavoir d'huile, de ſel, de terre, & d'eau. Ainſi la difference d'un certain aliment par rapport à un autre, conſiſte preciſément dans la liaiſon & la proportion differente de ces meſmes principes; comme nous allons le faire voir plus clairement, en expli-

quant quelques effets des aliments.

Premierement, l'aliment eſt ſimple, ou medicamenteux; le ſimple nourrit & rétablit les parties, & il les entretient dans un meſme état; comme, par exemple, le pain. Le medicamenteux nourrit à la verité; mais il change en meſme tems la diſpoſition preſente & actuelle de notre corps; comme la laituë. Ainſi il y a des aliments qui outre leur vertu de nourrir, ſont encore aſtringents, aperitifs, incraſſans, attenuans, propres à exciter les urines, à provoquer l'écoulement de l'humeur menſtruale, & ainſi du reſte: de ſorte qu'un Medecin doit faire une grande attention ſur leur connoiſſance, afin de les ordonner à propos, ſuivant l'indiſpoſition particuliere de chaque perſonne. Les aliments ſimples, & les aliments medicamenteux ne different qu'en ce que dans les premiers, les principes ſe trouvent dans une proportion & dans une liaiſon convenables les uns par rapport aux autres; & que dans les ſeconds, quelques-uns de ces principes prédominent pardeſſus les autres.

En ſecond lieu, l'aliment produit chez nous une ſaveur plus ou moins agreable, ſuivant qu'il a des parties plus ou moins ſubtiles, & diſpoſées à paſſer

legerement sur les fibrilles nerveuses de la langue. Nous entrerons ensuite plus precisément dans le détail des saveurs.

En troisiéme lieu, l'aliment est facile ou difficile à digerer, suivant l'union plus ou moins étroite de ses principes. Par exemple, les aliments mous & humides, sans estre visqueux, & qui contiennent une suffisante quantité de parties volatiles & exaltées se digerent aisément : Ceux au contraire qui sont durs & compactes, & qui abondent en parties lentes, grossieres & terrestres, ne se digerent qu'avec beaucoup de peine.

En quatriéme lieu, ou l'aliment produit un bon suc, c'est à dire des humeurs louables, & qui sont dans un juste temperament : ou bien il est de mauvais suc, & il produit des humeurs âcres & trop agitées : ou enfin qui s'éloignent considerablement de cette mediocrité salutaire que nous venons de rapporter.

En cinquiéme lieu il se distribuë plus ou moins facilement, suivant qu'il est plus ou moins chargé de particules, ou phlegmatiques, ou volatiles, & exaltées, qui luy servent de vehicule. Par exemple, l'asperge passe aisément, parce qu'elle est composée de beaucoup de sel essentiel; au contraire les féves & les pois

causent quelquefois des vents & des obstructions à cause de quelques parties visqueuses, gluantes & grossieres, que ces legumes contiennent.

En sixiéme lieu l'aliment est plus ou moins nourrissant, suivant qu'il abonde davantage en parties huileuses, balsamiques, & propres à s'attacher aux parties solides, & suivant qu'il a plus de rapport par la tissure de ses parties avec celles de notre corps; & c'est à cause de cet arrangement de parties que le pain est l'aliment qui nous est le plus convenable, comme le foin l'est aux chevaux, & d'autres aliments à d'autres animaux.

Chaque aliment a aussi sa saveur particuliere qui sert à le faire connoître & à le faire aimer ou haïr. Cette saveur peut encore servir à faire conjecturer les principes qu'il contient, leur liaison, & les effets qu'il est capable de produire. On peut dire que toutes les saveurs ne tirent leur origine que du sel, & qu'elles ne different entr'elles qu'en ce que le sel est differemment uni à d'autres principes, & qu'il est luy-mesme different. En effet, les corps qui sont parfaitement privez de sel, sont absolument insipides. Il y a un grand nombre de saveurs qui peuvent estre rapportées à huit; sçavoir à l'amer,

à l'acide, à l'âcre, au ſalé, à l'acerbe, à l'auſtere, au doux, & à l'onctueux.

La ſaveur amere eſt produite par des ſels acres qui ſe trouvent à demy embaraſſez & retenus par des parties huileuſes, de ſorte qu'il ne leur reſte que la moitié de leur force; car s'ils l'avoient toute entiere, ils n'exciteroient plus un ſentiment d'amertume, mais d'acreté. Il y a pluſieurs matieres douces, comme par exemple le miel, qui étant trop cuites, deviennent ameres: La raiſon en eſt que pendant la coction, leurs ſels deviennent plus acres qu'ils n'étoient, & ils ſe dégagent un peu des parties rameuſes qui les embaraſſoient. Les amers produiſent à peu prés les meſmes effets que les âcres, mais non pas avec tant de force.

La ſaveur acide eſt cauſée par un ſel de meſme nature. Ce ſel agit pour l'ordinaire chez nous en coagulant, & en épaiſſiſſant un peu les liqueursde notre corps, mais il doit eſtre pris en petite quantité; car ſans cela il produiroit une veritable diſſolution.

L'âcre eſt quelquefois cauſé par des ſels acides fortement agitez, leſquels picotent rudement, & en pluſieurs endroits ce qui s'oppoſe à leur paſſage, quel-

quelquefois aussi par des sels alkalis qui frappent avec violence par leur superficie inégale & raboteuse, les papilles de la langue. Les âcres sont propres à attenuer, diviser & rarefier les parties grossieres des liqueurs.

Le salé consiste dans une liqueur acide corporifiée dans quelque matrice terrestre, ou plûtost le salé n'est autre chose qu'un composé d'acide & d'alkali. En effet, en meslant de l'esprit de sel, qui est un acide, sur le sel de tartre qui est un alkali, on fait un sel semblable au sel marin. Le salé produit des effets qui tiennent le milieu entre ceux de l'acide & de l'alkali.

L'acerbe & l'austere sont produits par des acides grossiers unis de maniere avec des parties terrestres, que ces acides picotent encore assez rudement les papilles de la langue, & que les parties terrestres absorbant en mesme tems les humiditez de cette partie, la resserrent, & luy causent un sentiment de stipticité. Les corps acerbes & austeres sont propres à precipiter les âcres & les amers, à moderer leur action, & à donner plus de consistance aux humeurs de notre corps.

Le doux est composé d'acides, mais qui sont tellement embarassez par des par-

les huileuſes & rameuſes, qu'ils ne peu-vent que chatoüiller tres doucement par le plus ſubtil de leurs pointes, les papil-les de la langue. Les corps doux ſont pro-pres à adoucir les acretez de la poitrine & des autres parties, à inciſer un peu les phlegmes lents & viſqueux, & à produi-re pluſieurs autres effets ſemblables.

L'onctueux contient fort peu de ſel, & beaucoup de parties huileuſes, qui gliſ-ſant ſur toute l'étenduë de la langue, n'y font qu'une impreſſion tres legere. L'on-ctueux, auſſi bien que le doux, eſt propre à temperer l'action trop violente des hu-meurs âcres & picotantes.

Au reſte, nous n'avons prétendu don-ner icy qu'une idée groſſiere des ſaveurs que nous venons de rapporter; en effet, chacune de ces ſaveurs ſe ſubdiviſe en-core en pluſieurs autres qui ont un arran-gement different de parties, & qui pro-duiſent auſſi des effets particuliers; par exemple, le miel n'eſt point doux com-me le lait, le lait n'eſt point doux com-me le ſucre, le ſucre comme la regliſſe; & ainſi du reſte.

Pour vivre agreablement & ſans in-commodité, il faut principalement faire attention à ſe tenir toûjours dans les bor-nes de la mediocrité, & à ne ſe ſervir

d'aliments, qu'autant que nous en avons besoin pour notre subsistance. Il n'est pas possible de déterminer la quantité des aliments que chaque personne doit prendre ; car celles qui sont foibles & delicates, ne doivent point tant manger que celles qui sont robustes & accoûtumées à faire beaucoup d'exercice ; & la mesme quantité qui seroit moderée pour ces dernieres, seroit excessive aux premieres.

Si donc il est tres avantageux, & mesme d'une necessité indispensable à toute sorte de temperament pour la conservation de la vie & de la santé, de n'user que d'une quantité moderée d'aliments ; il est aussi tres dangeruux de tomber dans l'excés du trop peu, ou du trop. En effet, une diete trop exacte ne convient nullement aux personnes qui se portent bien, en ce qu'elle enflamme leurs humeurs, qu'elle donne occasion aux parties spiritueuses de s'échaper, & qu'elle affoiblit beaucoup : C'est pour cela qu'Hypocrate dans l'Aphor. 5. de la premiere Section, dit qu'il y a plus de danger la pluspart du tems à observer de grandes & exactes dietes, qu'à prendre un peu plus de nourriture. A la verité la diete est tres utile & necessaire dans les maladies ; parce

qu'on doit éviter autant que l'on peut, de distraire par la coction des aliments, la nature qui est toute entiere occupée à digerer & à chasser au dehors l'humeur morbifique : cependant on ne doit point observer de faire une diete si reguliere dans les maladies croniques, où les forces étant abatuës par la longueur de la maladie, ont besoin de reparation.

Pour ce qui est de l'excés opposé à la diete, c'est à dire quand on se sert de trop d'aliments, les fâcheux inconveniens qui en arrivent sont assez connus, puisque c'est un vice fort à la mode ; il rend les personnes lourdes & pesantes, il cause des cruditez & des obstructions ; on peut mesme dire que la pluspart des maladies en tirent leur premiere & leur principale origine : Ce n'est donc pas sans raison qu'il a passé en proverbe que l'intemperance étoit la mere nourrice des Medecins, & que la gourmandise tuoit plus de gens que l'épée. Platon pour prouver l'intemperance d'une Ville, dit qu'elle occupe & qu'elle nourrit plusieurs Medecins ; & Hypocrate dans l'Aphor. 17. de la seconde Section, dit que quand on a pris plus d'aliments que la nature n'en peut suporter, il s'engendre une maladie, & que cela se connoist par la guerison.

Parmy les Aliments il y en a qui ont besoin de preparation, comme la chair des quadrupedes, des volatiles, & de plusieurs poissons. Il y en a d'autres que l'on mange tels que la nature nous les presente, comme les fruits qui ont acquis toute leur maturité, les huistres, &c. La preparation des aliments consiste dans la coction & dans les differens assaisonnemens qu'on mesle avec eux; on les fait cuire de trois manieres, qui sont frire, rotir, boüillir. Ces trois manieres sont tres salutaires, puisque sans elles nous ne pourrions digerer qu'avec beaucoup de peine la pluspart des aliments dont nous nous servons; & chacune de ces manieres peut convenir plus particulierement à de certains temperamens qu'à d'autres, comme nous l'expliquerons dans un autre endroit.

Pour ce qui est des assaisonnemens, ils sont quelquefois necessaires pour aider à la digestion des aliments, & à leur distribution. Mais on ne devroit s'en servir que dans cette veuë, & non pas dans un si grand excés & aussi communement, comme l'on fait, uniquement pour donner aux aliments un goust plus relevé & plus attrayant, & pour s'exciter à manger dans le temps mesme où l'on en a

le moins de besoin. Cet usage ne peut qu'estre tres pernicieux, puis qu'il excite chez nous des fermentations extraordinaires, qui donnent à nos humeurs une fort grande acreté, & qui les corrompent en peu de temps. Aussi ne voyons-nous pas que les personnes qui ont les meilleures tables & les plus delicates, se portent mieux que les autres, & vivent plus long-temps; mais bien plûtost ceux qui se contentent d'aliments simples, & qui ne les assaisonnent qu'autant qu'ils en ont besoin pour leur santé. Diogene le Cinique, accusoit les hommes de folie, qui faisoient de grandes prieres aux Dieux pour la conservation de leur santé, (chose, disoit-il, qui étoit en leur pouvoir,) & qui au sortir de leurs prieres s'alloient jetter dans toute sorte de débauches.

Plusieurs Nations autrefois ne se prescrivoient aucun temps reglé pour manger, & ne prenoient d'aliment que quand la faim les y portoit. On ne peut point absolument determiner à quelles heures, & combien de repas on doit faire par jour; l'appetit & l'habitude doivent en décider : Par exemple, quand on a coûtume de prendre deux ou trois fois par

jour des aliments à de certaines heures, & que l'on s'en trouve bien, on doit continuer cette maniere de vivre jusqu'à ce que quelque chose oblige à la faire changer : Cependant on peut dire en general, que l'usage le plus universellement receu, & dont on s'accommode le mieux, est de faire deux repas par jour, sçavoir le disné & le soupé : Plusieurs, & principalement les enfans & les vieillards, ajoûtent encore à ces deux repas le déjeuné & le goûté : la raison en est, que les enfans dissipant beaucoup par la grande fermentation de leurs humeurs, ont plus souvent besoin que d'autres, de reparation ; & les vieillards mangeant peu à chaque repas, en doivent faire de plus frequents.

Il y a une grande dispute parmy les Medecins, pour sçavoir si l'on doit en general manger davantage le soir que le matin, ou le matin que le soir. Hypocrate, Celse & Galien prétendent qu'il est plus salutaire de disner peu & de souper davantage, que de faire le contraire. La raison qu'en apporte Galien, est que la coction des aliments se fait plus vîte & plus parfaitement pendant le sommeil, qu'en veillant ; & que l'intervalle du

ſoupé au diſné eſt le double de celuy du diſné au ſoupé.

Actuarius & Avicenne prétendent le contraire, & veulent que l'on mange davantage au diſné qu'au ſoupé. L'Ecole de Salerne paroiſt auſſi eſtre du meſme ſentiment, par ces deux Vers :

Ex magnâ cœnâ ſtomacho fit maxima pœna,
Ut ſis nocte levis, ſit tibi cœna brevis.

Pour moy je croy que les gens qui joüiſſent d'une ſanté parfaite, peuvent prendre dans les deux repas qu'ils font par jour une égale quantité d'aliments, & meſme manger un peu davantage au ſoupé qu'au diſné, pourveu qu'ils ne paſſent point trop les bornes de la mediocrité ; la raiſon en eſt, qu'un homme qui ſe porte bien eſt en état de ſoûtenir cette petite irregularité. Mais au ſurplus, je croy qu'il eſt en general plus ſalutaire de ſouper peu, & de manger davantage au diſné, principalement pour les gens d'une ſanté foible & delicate. Ce n'eſt pourtant pas que je ne convienne avec Galien, que la digeſtion des aliments dans l'eſtomac ſe fait du moins auſſi bien en dormant, qu'en veillant : En effet, pendant le ſommeil

il y a des personnes particulieres dont l'estomac ne digere que [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] ne passent qu'avec le moyen [illegible] [illegible] ne passe chez eux que le soir. [illegible] [redacted] [illegible] pas les medecines le soir. [illegible] le vomit le matin ; [illegible] le sommeil [illegible] [illegible] [illegible] digerent mieux le soir que dans le jour

les aliments flotent moins dans l'eſtomac; & de plus les fonctions animales étant, pour ainſi dire, dans une eſpece de repos, les eſprits animaux coulent plus abondamment dans les canaux deſtinez pour les fonctions naturelles & vitales, d'où il s'enſuit qu'elles ſe doivent faire beaucoup mieux. Mais cette raiſon n'eſt pas ſuffiſante pour nous déterminer abſolument à manger davantage au ſoupé qu'au diſné: En effet, nous ne devons prendre des aliments que dans la veuë de reparer la perte des parties de notre corps; & ainſi nous devons proportionner, autant qu'il nous eſt poſſible, la quantité des aliments avec la diſſipation de nos parties. Or nous diſſipons moins depuis le ſoupé juſqu'au diſné, que depuis le diſné juſqu'au ſoupé: car quoique l'intervalle du ſoupé au diſné ſoit le double de celuy du diſné au ſoupé, cependant nous employons la plus grande partie de cet intervalle dans le repos & dans le ſommeil, où nous diſſipons incomparablement moins, que ſi nous veillions, ou que nous fuſſions en mouvement. Il eſt aiſé d'apporter pluſieurs preuves de cette verité.

Il ſuit de l'explication que nous avons

donnée de la faim, qu'elle doit s'augmenter à proportion de la dissipation que nous faisons, & qu'elle en est un signe tres évident. Cecy posé, il n'y a presque point de personne qui ne remarque que pendant toute la nuit où elle dort, & mesme quelque temps aprés estre éveillée le matin, elle ne ressent presque point de faim, quoy que neanmoins il se soit quelquefois passé plus de dix ou onze heures depuis le temps du soupé : De plus, on observe que ceux qui dorment contre leur ordinaire aprés disné, ont moins de faim à l'heure du soupé, que s'ils ne s'étoient point endormis. On voit encore que ceux qui passent toute la nuit sans dormir, ou qui ne dorment pas autant qu'à leur ordinaire, ou qui dorment d'un sommeil interrompu, ressentent plûtost & plus vivement la faim que les autres.

Enfin l'experience nous fait assez connoître, qu'il est plus salutaire de souper legerement qu'abondamment ; & Cardan dit à cette occasion, avoir veu & interrogé plusieurs personnes qui avoient vécu jusqu'à cent ans, & qui luy avoient avoué qu'elles s'étoient toûjours fait une loy de manger peu le soir ; en effet, combien voyons-nous de mauvais effets des trop

plusieurs affections chroniques [illegible] maladies Redoublent le soir ce qui marque dans nostre [illegible] moins de force le soir

grands repas que l'on fait le ſoir ; & la raiſon en eſt, que les parties ſolides ayant peu de beſoin de reparation pendant le ſommeil, la maſſe du ſang demeure long-temps accablée ſous le poids des parties viſqueuſes & groſſieres des aliments qui l'empeſchent de circuler auſſi facilement qu'à ſon ordiuaire, qui fourniſſent au cerveau une trop grande quantité de vapeurs, qui forment des obſtructions dans les petits tuyaux, & qui cauſent des peſanteurs & des difficultez de reſpirer.

Pour ce qui eſt de l'ordre qu'on ſe doit preſcrire parmy les aliments, il ne faut premierement point trop donner dans la grande varieté des mets en un meſme repas ; car outre qu'elle nous oblige toûjours à manger davantage qu'il ne nous eſt neceſſaire, il arrive encore que tous ces aliments differents interrompent la coction les uns des autres. En ſecond lieu l'on doit toûjours manger au commencement du repas les aliments les plus liquides & les plus aiſez à digerer, enſuite les plus durs ; afin que les premiers ſortant bien-toſt de l'eſtomac, & paſſant dans les veines lactées, laiſſent un libre eſpace aux derniers qui doivent demeurer plus long-temps dans le ventricule, &

dans les inteſtins. Enfin il faut éviter tout ce qui peut interrompre la digeſtion des aliments ; comme par exemple, une chaleur immoderée, & un exercice trop violent qui font diſſiper beaucoup d'eſprits ; une boiſſon trop abondante qui fait floter les aliments dans l'eſtomac ; de dormir immediatement aprés avoir mangé ; car quoique dans la plûpart des gens la coction des aliments ſe faſſe mieux pendant le ſommeil, qu'en veillant, il eſt cependant neceſſaire de s'entretenir quelque temps aprés le repas avec ſes amis, ſur des matieres agreables, & de faire quelques tours de promenade, afin de rappeller par ce moyen la chaleur naturelle, & de la mettre en action ; & c'eſt apparemment ce qui a donné occaſion à faire ce vers :

Poſt Cœnam ſtabis, aut paſſus mille meabis.

On doit encore éviter pendant le temps de la coction toutes les applications d'eſprit trop ſerieuſes ; & en un mot tout ce qui eſt capable de cauſer chez nous des diſtractions violentes dans les eſprits animaux, & d'empeſcher la chaleur naturelle de continuer l'ouvrage qu'elle avoit commencé.

L'aliment avant que d'eſtre propre à rétablir les parties ſolides de notre corps, reçoit pluſieurs preparations & ſubit differents changemens. D'abord il eſt coupé, diviſé, & broyé par les dents. Enſuite les glandes ſalivaires qui ſont en tres grand nombre, & dont les canaux excretoires ſe vont décharger dans la bouche, fourniſſent une liqueur qui ſert à abreuver l'aliment, & à le reduire en une forme de pâte. Quand il eſt en cet état il deſcend par l'œſophage dans l'eſtomac, où par une fermentation qui s'excite dans ſes parties, il prend une nouvelle forme, & il ſe change en une liqueur cendrée que l'on nomme chyle: pluſieurs cauſes concourent à cette metamorphoſe.

Premierement, la liqueur ſalivaire qui ſuinte continuellement des glandes de l'eſtomac : cette liqueur a donné occaſion à de grandes diſputes parmi pluſieurs Medecins qui ſe ſont mis en teſte de determiner ſa nature particuliere. Les uns ont prétendu qu'elle étoit acide, & meſme que ſon acide étoit aſſez puiſſant, puiſqu'il devoit eſtre tel pour pouvoir diſſoudre la plupart des aliments ſolides que nous prenons. D'autres ſe ſont imaginez,

imaginez, que ce ſuc ne contenoit pas ſeulement des parties acides, mais encore des ſalées, des alkalines, des ſulphureuſes, &c. par le ſecours deſquelles il étoit propre à attenuer les differentes parties des aliments, & à leur ſervir de menſtrue; de ſorte qu'ils n'ont pas fait difficulté de l'appeller le diſſolvant univerſel, ou l'alkaeſt tant vanté de Vanhelmont.

Mais pour peu qu'on faſſe d'attention à ces deux opinions, on en remarquera bien-tôt les défauts; car premierement il n'eſt pas neceſſaire d'attribuer une ſi grande acidité au ſuc ſalivaire de l'eſtomac pour expliquer la digeſtion. En effet ce ſuc agiroit également ſur les parois de l'eſtomac, comme ſur les aliments, & causeroit à cette partie des picotemens & des inflammations conſiderables. Il ne faut pas croire non plus que la diſſolution des aliments dans le ventricule ſe faſſe de la meſme maniere que celle des métaux par les eaux fortes. La nature agit par des voyes plus douces & plus convenables à notre conſtitution, comme nous le ferons voir dans la ſuite. A la verité il ſe peut bien faire que dans la faim exceſſive, & dans un état de maladie le

ſuc ſalivaire de l'eſtomac ſoit tel qu'on nous le repreſente, mais cela n'arrive point dans l'état naturel qui eſt celuy dont il s'agit.

Pour ce qui eſt de la ſeconde opinion, je croy qu'il eſt aſſez inutile de recourir à cette multiplicité de particules acides, ſalées, alkalines & ſulphureuſes, pour concevoir comment ſe fait la digeſtion : la liqueur ſalivaire agit principalement par ſes parties aqueuſes qui dilayent les aliments contenus dans l'eſtomac, & qui par ce moyen met leurs propres ſels en action ; il eſt vray que quelques ſels acides que cette liqueur contient, peuvent auſſi contribuer à la fermentation des aliments ; de meſme qu'un peu de levain mêlé avec la pâte, contribue à la faire fermenter. C'eſt encore par la meſme raiſon que quelques reſtes du dernier repas qui ſe ſont arrêtez dans les rides de la membrane interieure de l'eſtomac, & qui s'y ſont aigris, ſe mêlant avec les nouveaux aliments, peuvent ſervir à leur digeſtion.

La ſeconde cauſe qui concourt à la coction des aliments dans l'eſtomac, eſt la chaleur qui vient non-ſeulement des viſceres du bas ventre, mais encore des

excremens contenus dans les inteſtins. Cette chaleur douce & temperée produit à peu prés les meſmes effets ſur les aliments, que celle du fumier dont les Chymiſtes ſe ſervent pour mettre pluſieurs ſortes de matieres en digeſtion.

Enfin les muſcles du diaphragme & de l'abdomen par leurs compreſſions reïterées, font ſuinter des glandes de l'eſtomac une plus grande quantité de liqueur, & diviſent & attenuent de plus en plus les parties des aliments.

Quand le chyle a été ſuffiſamment cuit & perfectionné dans l'eſtomac, il deſcend dans l'inteſtin duodenum, où il acquiert un nouveau degré de perfection par la rencontre qu'il fait du ſuc pancreatique & de la bile; ces liqueurs ſe mêlant avec luy ſervent à le rendre plus coulant, à l'attenuer de nouveau, & à precipiter ſes parties groſſieres; aprés quoy il s'inſinue facilement dans les veines lactées qui le portent juſques dans le reſervoir de Pecquet; là il eſt encore dilayé de nouveau par la lymphe qui y aborde en aſſez grande quantité: enfin il monte dans le canal torachique, & il ſe rend dans la veine ſouclaviere, d'où il eſt conduit dans le ventricule droit du

cœur par la veine cave aſcendante.

Le chyle aprés avoir été confondu avec le ſang, reçoit encore une nouvelle attenuation par les parties volatiles & exaltées du ſang, par les particules ſalines & nitreuſes de l'air qui ſe mêlent continuellement avec cette liqueur ; & enfin par les battemens reïterez du cœur & des arteres. Cependant il ne faut pas croire que le chyle ſe convertiſſe ſi vîte en ſang ; il eſt meſme neceſſaire qu'il retienne encore quelque tems ſa conſiſtance chyleuſe, par laquelle il eſt propre à nourrir & à rétablir les parties ſolides ; car je ſuis perſuadé qu'auſſi-tôt qu'il eſt devenu ſang, il n'eſt plus deſtiné pour cet office, comme nous allons tâcher de le faire voir.

On peut diſtinguer par l'Analyſe mécanique deux ſortes de parties dans la liqueur qui coule dans les arteres & dans les veines. Les unes ſont eſſentiellement rouges, & l'on peut les regarder comme un chyle, qui par une longue ſuite de fermentations a acquis le degré d'attenuation neceſſaire pour eſtre un veritable ſang. La verité de ce raiſonnement paroiſt clairement par une operation de Chymie, où en faiſant boüillir quelque

temps une partie de chyle ou de lait avec deux parties d'huile de tartre faite par défaillance, la liqueur de blanche qu'elle étoit devient rouge.

L'autre portion de la liqueur qu'on trouve dans les veines & dans les arteres, n'eſt rouge que ſuperficiellement, car elle perd cette couleur à meſure qu'on la lave. Cette portion ſe condenſe aiſément à cauſe de ſes parties viſqueuſes & groſſieres; elle a une conſiſtance de gelée, & elle ne differe du chyle qu'en ce qu'ayant circulé quelque temps avec la liqueur ſanguine, elle eſt un peu plus élaborée que luy. Cependant il y a plus de raiſon de l'appeller chyle que ſang, puiſqu'elle conſerve encore la conſiſtance chyleuſe & une couleur blanchâtre, & qu'elle n'a pas encore acquis le veritable caractere du ſang qui conſiſte dans une forte attenuation de parties qui produit la couleur rouge, comme nous l'avons déja remarqué.

Outre les parties que nous venons de rapporter, on peut encore conſiderer dans la liqueur arterielle & veneuſe deux ſortes de ſeroſitez, l'une qui eſt purement aqueuſe, & qui entretient la fluidité dans toute la maſſe; l'autre qui eſt onctueuſe

& balſamique, & qui étant miſe ſur le feu ſe congele tres aiſément. On pourroit appeller cette derniere ſeroſité, la portion du chyle la plus ſubtile & la plus élaborée.

On voit par cette Analyſe mécanique, que le ſang étant composé de parties tenues & fort agitées, n'eſt point propre à ſe condenſer dans les veſicules des fibres des parties pour les nourrir ; les parties du chyle au contraire étant viſqueuſes & gluantes, peuvent aiſément s'accrocher à ces meſmes veſicules, & y perdre leur mouvement ; de plus on remarque que toutes les parties ſolides de notre corps ont naturellement une couleur blanchâtre ; que les ſucs qu'on en exprime ont beaucoup de reſſemblance avec le chyle, & qu'aucune d'elles n'eſt rouge que ſuperficiellement;car par exemple en lavant bien le foye dans de l'eau chaude il quitte ſa couleur rouge, & il devient blanchâtre ; ce qui donne encore quelque prevention pour croire que le ſang proprement dit ne nourrit aucune partie. Enfin on obſerve que la plûpart des perſonnes maigres ſont fort ſanguines, & que les perſonnes graſſes abondent moins en ſang ; la raiſon en peut eſtre que dans

les premieres le chyle s'y tourne plus vîte en ſang à cauſe de la fermentation plus forte qu'il y ſubit, & qui fait qu'il devient incapable de nourrir les parties ſolides. Dans les dernieres au contraire le chyle ne fermentant que moderément, conſerve auſſi davantage ſa conſiſtance chyleuſe, qui luy fait bientoſt abandonner la liqueur avec laquelle il circuloit, pour s'attacher dans tous les eſpaces vuides des parties ſolides où il eſt porté.

Au reſte, pour comprendre parfaitement de quelle maniere ſe fait la nourriture par les parties chyleuſes, il faut ſçavoir que le chyle ſuivant ſes degrez differents d'attenuation, paſſe plus ou moins facilement par les pores des differentes parties du corps ; de ſorte qu'en un certain état il eſt propre à nourrir des chairs, dans un autre des tendons, dans un autre des cartilages, dans un autre des os, & ainſi du reſte.

On m'objectera peut-eſtre que je ne donne aucun uſage au ſang, puiſque le chyle contribue tout ſeul à la nourriture des parties ſolides.

Je répons que les parties du ſang ont pluſieurs uſages ; premierement elles digerent & elles perfectionnent d'abord

les parties chyleuſes, comme nous l'avons déja remarqué ; en ſecond lieu , elles leur ſervent de vehicule ; & en troiſiéme & dernier lieu , elles concourent avec les particules aëriennes à la generation des eſprits animaux.



TRAITE'



TRAITÉ DES ALIMENTS.

PREMIERE PARTIE.

Des Aliments tirez des Vegetaux ou Plantes.



LA Plante est un corps organisé, qui a essentiellement une racine & une semence. Ce corps produit ordinairement des feuilles, des tiges, & des fleurs. Il est composé en toutes ses parties de deux sortes de tuyaux : les uns contiennent les sucs necessaires pour la vegetation de la plante, & font l'office de veines & d'arteres, en portant le suc jusqu'au haut de la plante, & en le rapportant jusqu'à la racine. Les autres sont pleins d'air, & doivent être regardez

Plante, ce que c'est.

comme les poumons de la Plante. Ils ſont appellez *Trachées* par l'illuſtre Malpighi, qui a découvert le premier cette ſtructure admirable. Ces deux eſpeces de vaiſſeaux ſont unis dans les tiges, & éparpillez dans les racines & dans les branches : ils ne ſont pas immediatement appliquez les uns contre les autres ; mais ils laiſſent entr'eux des intervalles, qui ſont remplis de quantité de petits ſacs ou veſicules, qui reçoivent les matieres qui leur ſont apportées par les tuyaux.

Nous diſons que la Plante a eſſentiellement une racine. En effet, aucune plante ne pourroit vivre ni croître ſans cette partie, puiſque c'eſt elle qui reçoit en premier lieu les ſucs de la terre, & qui les prepare, pour les envoyer dans les autres parties. Nous ne diſons pas la même choſe des tiges, des feuilles, des fleurs & des fruits ; car nous voyons des plantes qui manquent de quelques-unes de ces parties, & qui ne laiſſent pas de croître & de vivre. Par exemple, les Trufes, & quelques eſpeces de Champignons n'ont ni tiges ni feuilles. D'autres plantes ne portent point de fleurs, comme les eſpeces de Fougere, de Capillaire, de Polipode, &c. Pour les ſemences, nous les regardons comme des

parties auſſi eſſentielles à la plante que la racine, quoy qu'elles ne ſoient pas toujours auſſi ſenſibles qu'elle. Il y a pluſieurs ſortes de Mouſſes & de Champignons, auſſi-bien que quantité de plantes qui naiſſent au fond de la Mer, dont les ſemences ne ſont point encore connues. Cependant nous ne tirerons pas pour cela une conſequence, que ces plantes n'en contiennent point; mais ſeulement, que leurs ſemences ſont ſi menues & ſi deliées, qu'on ne les a pu appercevoir juſqu'icy; ou bien, que ces mêmes ſemences ſont ſi foiblement attachées au corps de la plante, que le moindre vent, ou la moindre agitation les en a ſeparées: c'eſt pourquoy en examinant la plante, nous ne les y trouvons plus. Cette opinion me paroît fondée ſur des preuves aſſez fortes. Premierement, puiſqu'il eſt conſtant que les eſpeces de plantes dont nous avons découvert les ſemences, viennent auſſi de ſemences, il eſt à préſumer avec quelque certitude, que les autres plantes où nous n'en découvrons point encore, ne laiſſent pas d'en venir; puiſque l'Auteur de la Nature agit toujours par la voie la plus ſimple, & que celle-là eſt la plus naturelle & la moins ſujette à des viciſſitudes; comme

nous le prouverons cy-aprés. En second lieu, comment concevrons-nous la production successive qui se fait de chaque plante? Dirons-nous qu'elle vient d'un concours fortuit de quelques principes, qui s'assemblant ensemble, forment ce composé admirable? Mais outre que nous ne comprenons pas bien comment le seul hazard pourroit toujours arranger de la même maniere, & avec tant d'art, un si grand nombre de parties qui ont un besoin indispensable les unes des autres, pour entretenir la vie du Vegetal; nous ne voyons point encore (posé ce principe) pourquoy il ne croît point tous les jours des plantes d'une nouvelle espece.

Il vaut donc mieux recourir à une cause plus claire & plus assurée, sçavoir à l'Auteur de la Nature; qui en produisant au commencement du Monde la premiere plante de chaque espece, y renferma tous les germes de la même espece de plante; en telle sorte que les generations qui arrivent dans la suite des temps, ne sont que des explications de la production des premiers germes. Au reste nous n'aurons pas de peine à concevoir que tous ces germes ayent pu être compris en un seul, puisque la raison

nous apprend que la matiere eſt diviſible à l'infini ; de plus nous comprendrons aiſément que chaque germe contient en racourcy toutes les parties de la plante, puiſqu'on les peut voir de ſes propres yeux dans une ſemence diſſequée ; comme, par exemple, dans la Féve, où la radicule repreſente la racine de la plante en petit, & où l'on reconnoît toutes les autres parties de la même maniere.

Nous conclurons donc, que toutes les plantes viennent de ſemences ; & non ſeulement nous comparerons ces ſemences à de petits œufs, mais encore la vie & la nourriture des plantes, à celles des animaux. En effet, les germes des uns & des autres ne ſont que des embrions, où toutes les parties ſont renfermées en des eſpaces tres-petits. La ſéve, qui eſt un mélange de l'humeur de la terre avec les humeurs & avec la partie farineuſe de la ſemence, en étend & en dévelope les petites parties, de même que le ſuc nourricier fait éclore les œufs des animaux. Pour ce qui eſt de la vie & de la nourriture des plantes, elles proviennent de ce que le ſuc qu'elles contiennent dans leurs tuyaux, & qui leur vient continuellement de la terre par la racine, ſe rarefie, ſe diſtribue, & circule dans

toute l'étendue de la plante ; ce ſuc en fait gonfler les petits ſacs, & ſuivant ſes differentes modifications ſe filtre au travers de differentes parties. Par exemple, le plus pur & le plus exalté ſert à nourrir les fleurs & les fruits ; celuy qui ne l'eſt pas tant eſt employé pour les branches, pour les feuilles & pour la racine ; le plus groſſier & le plus terreſtre, pour l'écorce ; & le plus huileux forme les gommes & les reſines : de même que dans les animaux, les aliments qui ont été reçus dans l'eſtomach, paſſent enſuite dans le ſang, circulent dans les vaiſſeaux, & ſuivant leur degré different d'attenuation, ſervent à nourrir differentes parties. On peut dire auſſi, que comme ces aliments ſubiſſent differentes alterations, ſuivant les differentes parties du corps où ils ſe trouvent, de même les racines donnent la premiere façon au ſuc qu'elles reçoivent immediatement de la terre ; enſuite les tiges preparent ce ſuc pour les feuilles, & les feuilles pour les fleurs. On peut encore conſiderer les fleurs, comme des viſceres deſtinez pour les ſemences ; de même que les teſticules des femmes le ſont pour contenir les œufs, par le ſecours deſquels les animaux ſe multiplient.

Quoy que plusieurs plantes soient nourries d'un même suc, qu'elles reçoivent de la terre; elles ont neanmoins une saveur, une odeur, & des vertus bien differentes: Ce qui vient, ou de ce que par la disposition naturelle de leurs tuyaux, elles ne laissent passer que la partie du suc de la terre qui leur convient davantage; ou de ce que ce suc dans ces tuyaux subit des fermentations & des élaborations differentes, qui le changent considerablement. La disposition particuliere des tuyaux de la plante fait aussi que les unes demandent un climat, les autres un autre; les unes du Soleil, les autres de l'ombre; les unes de l'humidité, les autres de la secheresse; les unes une terre grasse, les autres une terre sablonneuse & pierreuse: plusieurs plantes profitent par le voisinage, d'autres meurent ou ne croissent qu'avec peine par ce même voisinage; enfin, il y en a de certaines à qui la culture est necessaire, d'autres à qui elle est nuisible.

Dans les premiers temps où l'on se contentoit de peu, & où l'on ne connoissoit point encore cette délicatesse & cette mollesse pernicieuse, que nous ne connoissons que trop à present; dans ces temps, dis-je, où la temperance & la

frugalité étoient dans tout leur lustre ; les hommes ne se servoient que d'aliments simples, faciles à preparer, tels que sont les fruits & les autres plantes que la terre leur fournissoit liberalement. C'est ce qui a fait dire à Ovide dans le Livre 15. des Metamorphoses :

———Ætas, cui fecimus Aurea nomen,
Fœtibus arbuteis, &, humus quas educat, herbis
Fortunata fuit.

On avoit raison d'appeller cet âge l'âge d'or ; car outre que les hommes étoient plus vertueux & meilleurs qu'ils ne le sont presentement, ce que je n'entreprendray pourtant point de démontrer icy ; ils étoient encore plus forts, plus robustes, ils vivoient plus long-temps, & ils étoient exposez à beaucoup moins de maladies que nous. En effet, on peut dire que les aliments que nous fournissent les plantes, sont en quelque façon preferables à tous les autres, parce qu'ils sont plus legers, plus faciles à digerer, & qu'ils produisent des humeurs plus temperées ; c'est pourquoy nos premiers peres, qui ne vivoient que de ces aliments, se portoient beaucoup mieux que nous ; ils y prenoient même autant de goût que nous faisons à present aux viandes salées

& épicées, que nous accommodons de mille manieres differentes, & qui ſont la plupart pernicieuſes pour notre ſanté, en ce qu'elles excitent chez nous des fermentations violentes, qui corrompent nos humeurs, qui font perdre aux parties ſolides du corps leur vertu de reſſort, & enfin qui détruiſent les principes de la vie. C'eſt pourquoy nous ne devons point nous étonner, ſi depuis que nous nous ſommes donnez la peine d'aller rechercher ce nombre conſiderable de differents aliments inconnus à nos premiers peres, nous avons veu naître une foule de maladies, qui leur étoient auſſi inconnues.

On pourroit icy avancer une conjecture; qu'il ſemble que les aliments que l'Auteur de la Nature nous avoit deſtinez, comme ceux qui nous convenoient le mieux, étoient les plantes; puiſque les hommes ne ſe ſont trouvez bien ſains & vigoureux, que dans les premiers temps où l'on s'en ſervoit principalement. De plus, on trouve dans les plantes ce qui eſt neceſſaire non-ſeulement pour la vie & pour la ſanté, mais encore pour les delices & pour le plaiſir. Enfin, nous voyons que les Chevaux, les Bœufs & les Elephans ne vivent que

de plantes, & que ces animaux ſont gros, gras, tres forts, & rarement incommodez; ce qui prouve clairement que ces aliments ſont fort ſalutaires.

Il y a un aſſez grand nombre de plantes qui ſont en uſage parmi les aliments; les unes ſont employées pour leur fruit, les autres pour leurs racines, les autres pour leurs fleurs, les autres pour leurs ſemences; d'autres enfin pour leurs tiges & pour leurs feuilles tendres; comme on le pourra voir dans les Chapitres ſuivans.

CHAPITRE PREMIER.

Des Fraiſes.

Differences. IL y a de deux ſortes de Fraiſes; les unes ſont domeſtiques, & on les cultive dans les jardins; les autres ſont ſauvages, & elles naiſſent ſans culture dans les bois. Les premieres ſont les plus belles, les mieux nourries & les plus eſtimées. On diſtingue encore les Fraiſes par leur couleur; car les unes ſont rouges, & les autres blanches. On les doit choiſir groſſes, pleines de ſuc, meures, d'une odeur agreable, & d'un goût doux & vineux.

Choix.

Les Fraiſes appaiſent le trop grand mouvement & l'acreté des humeurs ; elles excitent l'urine, elles donnent de l'appetit, elles humectent beaucoup, elles ſont cordiales, & reſiſtent au venin. Bons effets.

La qualité des Fraiſes n'eſt point mauvaiſe ; elles ne peuvent faire de mal à moins qu'elles ne ſoient priſes en trop grande quantité.

Elles contiennent beaucoup de phlegme, & de ſel eſſentiel, & une mediocre quantité d'huile exaltée. Principes.

Elles conviennent parfaitement bien dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens douez d'un temperament bilieux & ſanguin. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Odeur agreable que les Fraiſes exhalent, denote aſſez que les ſels volatiles ou eſſentiels qu'elles contiennent, ont attenué, diſſout, & exalté leur ſoufre, & s'y ſont unis de maniere, qu'étant portez enſuite aux nerfs de l'odorat, ils les picotent legerement, & comme en les chatouillant : c'eſt encore cette exaltation des parties ſulphureuſes des Fraiſes, qui les rend d'un goût vineux & agreable.

Les Fraiſes ſont humectantes & rafraîchiſſantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties phlegmatiques, propres à étendre les ſels trop âcres & trop agitez des humeurs, & à moderer leur action. Les ſels acides eſſentiels qui ſont dans les Fraiſes, peuvent encore con-

tribuer à produire ces bons effets, en épaississant un peu les humeurs, & temperant par ce moyen le mouvement rapide de leurs parties insensibles. On pretend que les Fraises sont cordiales, & qu'elles resistent au venin ; c'est apparemment parce qu'elles sont composées de quelques principes assez volatiles & exaltez, capables de fortifier le cœur, & d'entretenir les liqueurs du corps dans une juste fluidité.

Eau de Fraise. On fait avec les Fraises, l'eau & le sucre, une boisson fort agreable, appellée, *Eau de Fraise.* On s'en sert beaucoup pendant les grandes chaleurs de l'Eté. Elle rafraîchit, elle humecte, & desaltere.

Les fraises des bois ont quelquefois le goût un peu âpre, parce que le Soleil n'y donnant pas avec autant de force que sur celles des jardins, à cause des arbres qui empêchent son action, leurs principes huileux & salins n'ont pas été assez exaltez, & ne se sont pas unis assez intimement les uns aux autres, pour exciter une saveur aussi douce & aussi agreable qu'est celle des Fraises cultivées dans les jardins.

Etimologie. Les Fraises, en Latin, *Fraga, à Fragrare,* sentir bon ; parce qu'elles ont une odeur agreable.

CHAPITRE VI.

Des Framboises.

Differences. IL y a de deux sortes de Framboises dont on se sert communement, sçavoir de blanches & de rouges ; on les doit choisir grosses, pleines d'un suc doux & vineux, agreables au goût & à l'odorat.

Choix.

Elles sont humectantes, elles rafraîchissent, elles sont cordiales, elles fortifient l'estomach, elles donnent bonne bouche, elles purifient le sang. On les estime anti-scorbutiques, & anti-nephretiques. Bons effets.

Elles se corrompent aisément dans l'estomach, pour peu qu'elles y demeurent trop long-temps. Mauvais effets.

Les Framboises contiennent une mediocre quantité d'huile exaltée, beaucoup de sel essentiel & de phlegme. Principes.

Elles conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs sont trop âcres & trop agitées. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LA Framboise est une espece de Meure de Renard cultivée; elle est plus grosse que la Fraise, un peu veluë, quelquefois blanche, mais le plus souvent rouge, & composée de quantité de petites bayes entassées les unes sur les autres.

Son goût & son odeur rejouissante proviennent de son sel essentiel joint & uni avec quelques parties huileuses un peu exaltées; lequel picotant legerement les nerfs du goût & de l'odorat, leur excite une sensation agreable.

Les Framboises contenant à peu prés les mêmes principes que les Fraises, produisent aussi les mêmes effets: cependant elles sont plus humides & plus phlegmatiques que les Fraises, &

moins resserrées en leurs parties ; c'est pourquoy elles se corrompent aisément dans l'estomach, quand elles y demeurent trop longtemps.

Eau de Framboise.

On prepare, avec le sucre, les Framboises, & l'eau commune, une boisson appellée, *Eau de Framboise*, fort en usage dans les grandes chaleurs de l'Eté. Elle est aussi agreable que l'eau de Fraise, & elle a les mêmes vertus.

Fleur du Framboisier.

On se sert de la fleur du Framboisier pour les eresipelles, & les inflammations des yeux.

Feuilles & sommitez du Framboisier.

Pour ce qui est des feuilles, & des sommitez de cet arbrisseau, elles sont detersives & astringentes. On les employe dans les gargarismes pour les maux de la gorge, & des gencives.

Etimologie.

La Framboise en Latin, *Framboesia, à Fragrare*, sentir bon ; parce qu'elle a une odeur agreable, aussi-bien que la Fraise.

Le Framboisier est appellé en Latin : *Rubus Idæus*, parce que c'est une espece de ronce qui venoit autrefois en abondance sur le mont Ida.

CHAPITRE III.

Des Groseilles qui viennent au Groseillier épineux.

Especes.

IL y en a de deux sortes : l'une qui naît sur le Groseillier épineux sauvage, & l'autre sur le domestique ou cultivé. Celle qui vient sur le sauvage est la plus commune, la cultivée est pourtant la meilleure ; elle est la plus grosse & la plus agrea-

ble au goût. On ſe ſert de ce fruit, ou dans ſa verdeur pour le mêler dans les ragouts, ou dans ſa maturité pour le manger au ſortir de l'arbriſſeau. On le doit choiſir gros, bien nourri, & d'un bon goût. Choix.

Les Groſeilles excitent l'appetit; elles ſont aſtringentes, & rafraîchiſſantes; elles arrêtent le crachement de ſang & le cours de ventre; elles appaiſent la ſoif; elles ſont propres aux febricitans, en les mêlant dans leurs bouillons; elles reſiſtent au venin, & deffendent les parties nobles de la corruption. Bons effets.

Elles ne conviennent point aux melancoliques; elles incommodent quelquefois l'eſtomach, en le picottant & le reſſerrant un peu trop, principalement quand elles ſont vertes. Mauvais effets.

Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de ſel eſſentiel & de phlegme. Elles ſont tres propres dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux & ſanguins. Principes. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LEs Groſeilles, dans leur primeur, ſont vertes & d'une ſaveur acide, parce que le ſel acide qu'elles contiennent en aſſez grande quantité, n'eſt point encore embaraſſé par des ſoufres, & ainſi il peut agir ſur les nerfs de la

langue avec une aſſez grande force. De plus, ce ſel n'étant joint pour lors qu'avec quelque portion de terre, excite une ſenſation d'aſtriction & de ſtipticité, au lieu que dans la ſuite, le peu d'huile que les Groſeilles contiennent, & qui étoit auparavant retenu & fixé par des principes paſſifs, ſe develope, s'éleve, & s'unit par le ſecours de la fermentation avec les ſels, & leur ôte une partie de leur force. C'eſt alors que les Groſeilles ſont meures, qu'elles ont une ſaveur douce, & une couleur jaunâtre ; de là on peut conclure que plus les Groſeilles ſont meures, & moins elles ſont aſtringentes, & qu'ainſi quand on voudra ſe ſervir des Groſeilles pour reſſerrer, il faudra preferer les vertes aux meures.

Le ſel acide eſſentiel en quoy les Groſeilles abondent, eſt la cauſe des principaux effets qu'elles produiſent. En effet elles n'excitent l'appetit que parce que ce ſel picote legerement les fibrilles de l'eſtomach ; elles ne rafraîchiſſent, elles ne conviennent aux Febricitans, & elles n'ont quantité d'autres vertus ſemblables, que parce que ce ſel donnant un peu plus de conſiſtance aux humeurs, arrête leur mouvement trop violent & trop impetueux.

Les groſeilles ne conviennent point aux melancoliques, parce qu'elles augmentent encore chez eux la quantité des acides, qui ne s'y trouvent déja qu'en trop grande abondance.

Etimologie. La Groſeille eſt appellée en Latin, *Uva criſpa*, parce qu'elle reſſemble au raiſin, & qu'elle eſt velue.

Elle eſt encore nommée : *Groſſularia ſimplici acino, à cute fructûs groſſa,* parce que la peau de ce fruit eſt un peu groſſe, & qu'il naît en bayes ou grains ſeparez, & non pas en grappe.

CHAPITRE IV.

Des Groseilles qui viennent en grappe au Groseillier non épineux.

IL y a de deux ſortes de Groseilles qui viennent en grappe : les unes ſont rouges, & les autres blanches; les blanches ſont moins communes que les rouges. Elles ont à peu prés le même goût. On doit choiſir les unes & les autres, meures, groſſes, rondes, molles, luiſantes, remplies de ſuc, d'une ſaveur aigrelette, & agreable au goût. Differences. Choix.

Les Groſeilles rouges & blanches rafraîchiſſent, moderent les ardeurs de la bile & des autres humeurs, reſſerrent un peu, & reſiſtent au venin. Pluſieurs perſonnes ſe trouvent incommodées par l'uſage frequent des Groſeilles, à cauſe d'un picotement qu'elles excitent à l'eſtomach. Pour adoucir leur trop grande aigreur, on les mêle avec un peu de ſucre, & de cette maniere elles font moins de mal. Bons effets. Mauvais effets.

Les Groſeilles contiennent peu d'huile, beaucoup de ſel eſſentiel, & de phlegme. Principes.

Elles conviennent dans l'Eté, aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs ſont trop âcres & trop agitées. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LEs Groſeilles qui viennent en grappe, appelleés en Latin, *Ribes*, ſont de petits fruits ronds, & gros comme les bayes de Genievre. Ils naiſſent ſur un arbriſſeau aſſez connu, & ils ſont fort en uſage parmi les aliments.

La ſaveur aigrelette des Groſeilles provient du ſel acide qu'elles contiennent en aſſez grande quantité, diſſout & étendu par une ſuffiſante portion de flegme. C'eſt encore ce Sel acide qui rend les Groſeilles rafraîchiſſantes, & propres à moderer les ardeurs de la bile.

Le ſucre joint avec les Groſeilles adoucit leur trop grande aigreur, par les parties ſulphureuſes, qui lient & qui embaraſſent les acides des Groſeilles. On fait avec les Groſeilles des confitures fort agreables. On prepare auſſi une boiſſon avec les Groſeilles, l'eau, & le ſucre, appellée *Eau de Groſeille*. Elle eſt en uſage dans les grandes chaleurs de l'Été pour rafraîchir & pour humecter.

Confitures.

Eau de Groſeille.

On fait encore avec les Groſeilles un Syrop, tres uſité en Medecine, & même parmi les aliments. Il eſt rafraîchiſſant, humectant, & fort agreable au goût: on le meſle dans de l'eau, & on le fait boire aux Febricitans. Les feuilles du Groſeillier ſont aſtringentes.

Sirop.

Feuilles du Groſeillier.

CHAPITRE V.

Des Ceriſes.

Eſpeces.

IL y a pluſieurs eſpeces de Ceriſes: premierement de rouges, d'un goût aigrelet, qu'on appelle vulgairement,

Aigriottes, & qui sont les plus communes; en second lieu, de rouges, blanches ou noires, plus grosses que les precedentes, & d'une chair plus compacte: on les appelle *Bigarreaux*, ou *Guignes*; & en dernier lieu de petites, sauvages, noires, à longue queuë, d'un suc agreable, & qui teint en noir, ou en purpurin. On nomme ces dernieres, *Merises*. On doit choisir les Cerises, meures, succulentes, grosses, bien nourries, & d'un bon goût. Choix.

Elles tiennent le ventre libre, elles appaisent la soif, elles rafraîchissent, elles excitent l'appetit, elles sont cordiales, & resistent au venin; elles poussent par les urines, & sont estimées propres pour les maladies de la tête. Les noyaux de Cerises passent pour chasser la pierre du rein & de la vessie, étant pris interieurement. On les mêle aussi dans les frontaux, pour appaiser les douleurs de tête causées par l'ardeur de la fiévre. Bons effets.

Les Cerises se corrompent aisément dans l'estomach; elles causent aussi des vents & des coliques. Elles contiennent plus de phlegme que de tout autre principe, peu d'huile, & peu de sel essentiel. Mauvais effets. Principes.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elles ſont convenables dans le grand chaud, aux jeunes gens bilieux; mais les vieillards & les perſonnes phlegmatiques doivent s'en abſtenir.

REMARQUES.

ON n'avoit jamais veu de Ceriſes à Rome avant la fameuſe bataille dans laquelle Lucullus Capitaine Romain défit le grand Mithridate. Ce vainqueur en fit apporter d'une ville de Pont appellée autrefois *Ceraſus*, & aujourd'huy, *Chirriſonda*, & c'eſt du premier nom de cette ville que le Ceriſier à pris le ſien. Ce fruit ne vient pas facilement par-tout. On a eu beau cultiver le Ceriſier en Egypte, il n'a jamais pû y croître, & y porter de fruits. Nous en avons en abondance autour de Paris, & il nous en vient d'excellentes de Montmorency.

Etimologie.

Les Ceriſes ſont des fruits fort en uſage dans les grandes chaleurs de l'Eté; les Aigriotes ſont de toutes les Ceriſes les meilleures pour le goût, & pour la ſanté, non-ſeulement à cauſe de leur ſaveur aigrelette qui excite l'appetit, mais encore parce qu'elles ſont plus humides, & plus aiſées à digerer que les autres. On peut regarder même comme un vray malheur pour les Payſans, & pour les Pauvres, quand les Ceriſes manquent une année, parce qu'avec une livre de Ceriſes & un morceau de pain, ils peuvent ſe ſuſtenter aiſément, ſans avoir beſoin de vin.

Les Ceriſes ſont humectantes, & rafraîchiſſantes, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties aqueuſes & phlegmatiques, propres à calmer le mouvement impetueux des liqueurs;

elles ôtent encore la soif, parce que ces parties aqueuses dissolvent & emportent les sels âcres qui la causoient. Enfin elles tiennent le ventre libre, en dilayant les humeurs grossieres contenues dans les intestins, & les chassant au dehors.

Les Cerises sont d'une substance peu compacte, & peu resserrée en ses parties; c'est pourquoy elles se corrompent aisément dans l'estomach. Elles contiennent encore un phlegme un peu visqueux, & acide, qui picotant les parois des intestins, & s'y rarefiant par la chaleur du corps, excite des coliques & des vents.

On fait avec les Cerises des Confitures fort agreables, qui humectent & rafraîchissent beaucoup, & qui peuvent convenir aux febricitans. Confitures.

On fait secher les Cerises pour les garder plus long-temps: mais pour lors elles resserrent, parce qu'elles sont dépourvues de la quantité du phlegme qui les rendoit émollientes. Cerises seches.

CHAPITRE VI.

Des Abricots.

IL y a trois especes d'Abricots; les premiers sont charnus, presque ronds, croissans à la grosseur d'une petite Pêche, applatis sur les côtes, d'un côté rougeâtres, & de l'autre jaunâtres. Leur chair est tendre, agreable, & d'une bonne odeur; elle renferme un noyau assez dur & applati, dans lequel on trouve Especes.

une amande amere : Les ſeconds ne different des premiers qu'en ce qu'ils ont une couleur un peu plus blanchâtre, & que l'amande de leur noyau eſt douce. Les troiſiémes enfin ſont plus petits que les autres, moins agreables au goût, & d'une couleur jaunâtre. Ces derniers naiſſent ſur un arbre qui n'a point été cultivé, comme celuy des autres Abricots.

Choix. On doit choiſir les Abricots, charnus, gros, colorez, & agreables au goût.

Bons effets. Ils humectent, ils provoquent l'appetit, ils pouſſent par les urines, ils ſont cordiaux, pectoraux, il excitent le crachat. L'infuſion des Abricots eſt eſtimée propre pour appaiſer les ardeurs de la fiévre. On dit auſſi que l'amande du noyau d'Abricot tue les vers.

Mauvais effets. Les Abricots rempliſſent l'eſtomach de vents, & s'y corrompent aiſément, c'eſt pourquoy on doit en uſer ſobrement.

Principes. Ils contiennent une mediocre quantité d'huile & de ſel eſſentiel, & beaucoup de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Ils conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens douez d'un bon eſtomach, & qui ſont d'un temperament bilieux & ſanguin.

REMARQVES.

LEs Abricots ſe nomment en Latin, *Armeniaca, ab Armeniâ*, parce qu'ils ont été d'abord apportez d'Armenie à Rome. Les Grecs les appelloient *Bericocia*, & les Latins *Præcocia*, c'eſt-à-dire des fruits meurs avant la ſaiſon ; parce qu'ils viennent avant les Pêches, qui ne meuriſſent qu'en Automne, & parmi les eſpeces deſquelles ils avoient été mis. Etimologie.

Les Abricots ſont des fruits fort agreables au goût, & dont on ſe ſert plûtôt pour le plaiſir que pour la ſanté. Ils humectent & rafraîchiſſent, parce qu'ils contiennent beaucoup de phlegme chargé d'une aſſez grande quantité de ſel acide eſſentiel, & propre à calmer le mouvement violent des liqueurs. Les Abricots excitent encore l'appetit, à cauſe de ce ſel acide qui picote legerement les parois de l'eſtomach.

Cependant on doit ſe défier de cet aliment ; car il contient un ſuc viſqueux & épais, qui cauſe quelquefois dans les premieres voies des vents & des cruditez.

On confit les Abricots pour les rendre plus agreables au goût, & pour les conſerver plus long-temps. Ils produiſent de cette maniere moins de mauvais effets, parce que le ſucre & la coction ont rarefié leur phlegme viſqueux. Ils ſont auſſi plus pectoraux que les Abricots cruds, parce qu'outre les parties huileuſes & embaraſſantes qu'ils contiennent déja naturellement, le ſucre dans lequel ils ſont confits leur en fournit d'autres propres à adoucir les acretez de la poitrine. Abricots confits. Leurs vertus.

L'amande du noyau d'Abricot a cela de commun avec tous les amers, qu'elle tue les vers,

On en peut tirer par expreſſion une huile propre pour les brouiſſemens d'oreille, pour la ſurdité, & pour adoucir les hemorroïdes.

CHAPITRE VII.

Des Pêches.

Choix. ON les doit choiſir d'une odeur agreable, d'une chair moelleuſe, ſucculente, vineuſe, qui ſoient bien colorées, bien meures, & qui ſe ſeparent aiſément de leur noyau.

Bons effets. Elles corrigent les haleines puantes cauſées par des matieres corrompuës qui exhalent de l'eſtomach; elles rafraîchiſſent, elles humectent, & lâchent un peu le ventre.

Mauvais effets. Comme les Pêches ſont d'une ſubſtance molle & humide, elles ſe corrompent aiſément dans les premieres voies; elles y excitent des vents, & cauſent des vers. Principes. Elles contiennent beaucoup de phlegme, de ſel eſſentiel, & tres peu d'huile.

Le tems, l'âge & le temperament. Elles conviennent en temps chaud, aux jeunes gens bilieux & ſanguins. Mais elles ſont nuiſibles aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont l'eſtomach foible.

REMARQUES.

REMARQUES.

LA Pêche est un fruit assez connu, & fort en usage pour son goût excellent. La plûpart de nos Auteurs anciens luy attribuent beaucoup de mauvais effets. Galien la fait passer pour tres-pernicieuse; cependant nous n'y remarquons point icy tant de mauvaises qualitez, excepté quand elle n'est pas bien meure, ou quand on en use avec excés; car alors elle cause des vents & des indigestions à cause d'un phlegme visqueux qu'elle contient.

Les Pêches corrigent les haleines puantes par leur odeur agreable, & de plus en absorbant & precipitant les matieres corrompues qui sont dans l'estomach. Elles lâchent un peu le ventre; ou en dilayant, par les parties phlegmatiques en quoy elles abondent, les humeurs crasses & terrestres contenues dans les intestins, ou en picotant par le secours de leurs sels acides essentiels, les glandes intestinales, qui par cette irritation fournissent plus de liqueur qu'auparavant. Enfin les Pêches sont fort humectantes & rafraîchissantes, parce que, comme nous avons déja remarqué, elles contiennent beaucoup de phlegme, & de sel acide essentiel.

On mêle ordinairement les Pêches avec un peu de sucre pour les manger; elles sont de cette maniere plus salutaires, parce que le sucre corrige & rarefie leur phlegme visqueux. On confit encore les Pêches pour les conserver, & pour les rendre plus agreables au goût. Pêches confites.

Renoud assure que pour connoître de quelle couleur la Pêche est en dedans, il n'y a qu'à

examiner celle de ſa peau : car la chair de la Pêche eſt rouge ſi ſa peau eſt rouge ; elle eſt jaunâtre, ſi ſa peau eſt jaunâtre, & de differentes couleurs, ſi ſa peau eſt de differentes couleurs.

On mange ordinairement les Pêches dans du vin ; & comme le vin perd preſque toute ſa force, quand elles y ont trempé, cette circonſtance avoit donné lieu aux Anciens, de croire que ce fruit étoit mauvais, & qu'il depoſoit dans le vin une certaine qualité maligne : mais ils ne faiſoient pas attention que la Pêche étant d'une nature poreuſe & ſpongieuſe, elle abſorbe les eſprits du vin, & le rend aqueux, ſans luy communiquer cette pretenduë malignité.

Erreur des Anciens.

L'amande de la Pêche contient beaucoup d'huile, & de ſel eſſentiel ; elle eſt propre pour les vers ; on en retire par expreſſion une huile aſſez eſtimée pour les brouiſſements d'oreille. Cette huile rarefie, & chaſſe au dehors, par le moyen de ſes ſels eſſentiels, les humeurs viſqueuſes, qui par leur ſejour dans l'oreille, y cauſoient des brouiſſements.

Amande de la Pêche.

Son huile.

Les fleurs & les feuilles du Pêcher ſont auſſi employées pour tuer les vers ; elles ſont purgatives & aperitives.

Les fleurs & les feuilles du Pêcher.

On appelle les Pêches en Latin *Perſica mala*, parce que le Pêcher a été premierement apporté de Perſe.

Etimologie.

CHAPITRE VIII.

Des Prunes.

Eſpeces.

IL ſeroit difficile, & en même temps ennuyeux de décrire icy toutes les dif-

ferentes especes de Prunes, qui sont presqu'innombrables. Il y en a de blanches, de vertes, de grises, & de plusieurs autres couleurs; elles tirent aussi leurs differences de leur grosseur, de leur figure, de leur goût, & des lieux où elles naissent. Ainsi les unes sont grosses, petites, ou mediocres; les autres sont rondes, ovales, ou oblongues; quelques-unes sont douces, acides, ou austeres; & enfin suivant les cantons d'où elles viennent, on les estime plus ou moins. Il en croît autour de Paris de fort bonnes, commes les imperiales, celles de perdrigon, celles de damas rouge, noir & violet, & quantité d'autres. De toutes ces Prunes, les meilleures chacune en son genre, sont celles qui sont bien meures, qui ont une peau tendre & fine, qui sont douces, d'un goût agreable, & qui ont enfin été cueillies nouvellement, & avant le lever du Soleil. Choix.

Elles sont humectantes, rafraîchissantes, émollientes, laxatives; elles appaisent la soif, & donnent de l'appetit. Bons effets.

Les personnes qui ont un estomach debile, & qui digerent difficilement, doivent s'abstenir de l'usage des Prunes; car elles debilitent & relâchent beaucoup: de plus elles produisent quantité Mauvais effets.

d'humeurs grossieres & phlegmatiques. C'est pourquoy elles conviennent peu aux gens d'un âge décrepite, & qui abondent en pituite.

Principes.

Les Prunes contiennent peu d'huile, beaucoup de sel essentiel, & de phlegme. Elles sont bonnes en temps chaud, aux jeunes gens, d'un temperament bilieux & sanguin.

Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

Comme il y a beaucoup d'especes differentes de Prunes, il s'en trouve qui ont un goût fort agreable, & que l'on sert sur les meilleures tables; d'autres ont un goût si mauvais & si insupportable, que l'on n'en peut manger. Les Prunes sont encore differentes par rapport aux effets qu'elles produisent; celles dont nous nous servons communement parmi les aliments, sont humectantes, laxatives & emollientes. Celles au contraire qui ont une saveur stiptique & austere, comme les Prunes sauvages, sont astringentes, & propres pour arrêter les hemorragies, les cours de ventre, & le vomissement. On se sert en Medecine de ces deux sortes de Prunes. Par exemple, la pulpe des Prunes de damas noir, est la base de la composition du diaprun, qui est un electuaire purgatif. Et l'acacia nostras, n'est autre chose, que le suc épaissi des Prunes sauvages. Ce dernier est employé dans les occasions où il faut resserrer. Ces deux effets contraires proviennent du different arrangement des principes, dont chacune de ces Prunes sont compo-

Acacia nostras.

ſées. Dans celles qui ſont auſteres, il y a lieu de conjecturer, que les ſels acides ſont unis à des particules terreſtres, propres à abſorber les humiditez ſuperflues, qui relâchoient, & qui debilitoient les parties; & que dans les autres, qui ſont d'un goût plus agreable, les ſels acides ſont plus en liberté, & nagent dans une plus grande quantité de phlegme. C'eſt pourquoy ces Prunes ſont emollientes & laxatives; c'eſt encore pour cette raiſon, qu'elles ne conviennent point à ceux qui ont l'eſtomach foible, & qui abondent en pituite.

On fait avec pluſieurs eſpeces de Prunes des confitures fort agreables. On met auſſi ſecher au four les Prunes; principalement dans la Touraine & vers Bordeaux; quand elles ſont ſeches on les appelle *Pruneaux* On les doit choiſir nouveaux, tendres, moelleux, & de bon goût. Ils ont les mêmes vertus que les Prunes. Prunes confites. Pruneaux.

CHAPITRE IX.

Des Pommes.

IL y a tant d'eſpeces differentes de Pommes, qu'il eſt preſque impoſſible de les décrire toutes; elles different par leur figure, par leur groſſeur, par leur couleur, & par leur goût. On en trouve auſſi qui tiennent de la Poire, & cela vient des grefes que l'on a entées ſur les Pommiers. On doit choiſir les Pommes bien nourries, bien colorées, d'un goût Eſpeces. Choix.

agreable, & sur-tout assez meures.

Bons effets. Elles sont pectorales, elles excitent le crachat, elles appaisent la soif & la toux; elles lâchent le ventre; elles sont aperitives, rafraîchissantes & cordiales.

Mauvais effets. Elles ne conviennent point aux personnes qui ont l'estomach foible & debile. Les Pommes cuites sont à preferer aux crues, parce qu'elles sont plus aisées à digerer.

Principes. Elles contiennent toutes beaucoup de phlegme, d'huile & de sel essentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles sont salutaires en tout temps, aux jeunes gens bilieux, aux mélancoliques, & à ceux qui ont un bon estomach.

REMARQUES.

LEs Pommes sont des fruits assez connus, & beaucoup en usage parmi les aliments. Quoy qu'il en vienne dans toutes sortes de lieux, neanmoins la Normandie en rapporte plus qu'aucune autre Province. En effet il n'y croît pas seulement des Pommes fort agreables au goût, mais encore d'autres qui ont une saveur âpre & stiptique, & qui sont tres-excellentes pour faire de bon cidre, comme nous le dirons dans le traité des Boissons. Les Pommes dont nous nous servons communement, & qui sont douces au goût, humectent, rafraîchissent, sont pectorales, & lâchent le ventre, parce qu'elles contiennent un suc huileux & phlegmatique, propre à produire ces bons ef-

ſets. Neanmoins elles ne conviennent point à ceux qui ont l'eſtomach foible, parce qu'elles le debilitent encore par ce même ſuc.

Les pommes cuites ſont preferables aux crues, parce que la coction les prive d'une humidité indigeſte, qui les rendoit un peu venteuſes. Pommes cuites.

Les Pommes que l'on conſerve l'hyver ſont meilleures que les autres, parce qu'elles ont eu le temps de dépoſer leur humidité trop crue. Elles ſont encore par rapport à cela plus agreables au goût. Il ne les faut point cueillir qu'elles ne ſoient dans toute leur maturité, parce qu'auparavant ce temps, leurs ſucs n'étant pas aſſez digerez, & étant trop groſſiers, peuvent cauſer des embarras dans les vaiſſeaux.

Plus les Pommes ſont douces & agreables, plus elles ſont ſalutaires; c'eſt pourquoy l'on doit éviter celles qui s'éloignent, ou par leur acidité, ou par leur ſtipticité, de ce bon goût que nous venons de marquer. Par exemple, l'on ne ſe ſert point de ces Pommes ſauvages qui viennent dans les bois, & dans les lieux montagneux; parce qu'elles ſont âpres & aſtringentes. Cependant elles peuvent convenir aux perſonnes qui ont quelques diarrées ou quelques maux de gorge, auſquels les matieres ſtiptiques & aſtringentes ſont tres-bonnes.

On fait avec les Pommes une confiture auſſi delicieuſe que ſalutaire, appellée *gelée de Pommes*. Elle eſt humectante, rafraîchiſſante, & pectorale; on s'en ſert beaucoup. Gelée de Pommes

La Pomme en Latin *malum à μέλω, curo*; parce que ce fruit ſert beaucoup pour la vie & pour la ſanté. Etimologie.

CHAPITRE X.

Des Poires.

Especes. IL y a beaucoup d'eſpeces de Poires, auſſi-bien que de Pommes, qui different en figure, en groſſeur, en couleur, en goût, & en odeur. Les meilleures ſont celles qui ſont douces, bien meures, bien nourries, & qui ne ſont ni âpres, ni ſtiptiques.

Choix.

Bons effets. Les Poires donnent de l'appetit, fortifient l'eſtomach; celles qui ſont d'un goût âpre, ou auſtere, ſont plus aſtringentes que les autres, & plus propres pour les cours de ventre.

Mauvais effets. L'uſage des Poires eſt mauvais pour ceux qui ſont ſujets à la colique. On doit auſſi faire en ſorte qu'elles ne precedent point les autres viandes.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en tout temps à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu que l'on en uſe moderément.

REMARQUES.

LEs Poires ſont des fruits fort eſtimez pour leur bon goût. Il en croît beaucoup en Normandie, auſſi-bien que des Pommes; il y

en a qui ſont d'une ſaveur agreable ; d'autres au contraire ſont âpres, & ſtiptiques, & ſervent à faire du poiré, comme nous le dirons dans le traité des Boiſſons.

Preſque toutes les Poires reſſerrent, & fortifient l'eſtomach, parce qu'elles contiennent un ſuc un peu épais, & chargé de quelques parties terreſtres, propres à donner plus de conſiſtance aux liqueurs, & à abſorber les humiditez ſuperflues qui debilitoient les parties. Les Poires qui ont une ſaveur âpre ſont plus aſtringentes que les autres, parce que leur ſuc eſt plus épais & plus terreſtre.

Le ſuc des Poires étant groſſier, comme nous venons de le marquer, il demeure du temps à digerer & à fermenter dans l'eſtomach. C'eſt pourquoy il excite par ſon ſejour trop long, des vents, & même des coliques.

Pour rendre les Poires plus aiſées à digerer, on les fait cuire, & on les mêle avec du ſucre ; elles deviennent de cette maniere plus ſalutaires, comme dit l'Ecole de Salerne.

Cruda gravant ſtomachum, relevant Pyra cocta gravatum.

On ne doit point ſe ſervir des Poires avant les autres viandes, parce qu'elles pourroient demeurer trop long-temps dans les premieres voyes, y cauſer des obſtructions, & fermer le paſſage aux autres aliments qui viendroient enſuite.

Les pepins des Poires ſont eſtimez propres pour tuer les vers, & pour empêcher la pourriture. Pepins de Poires.

Les Poires en Latin *Pyra, à Pyramide,* parce qu'elles ſe terminent en pointe à peu prés comme une Pyramide. Etimologie.

Le Poirier ſauvage eſt appellé en Grec

ἀγρὰς. Ce nom vient du Verbe ἄγχειν, *strangulare*, étrangler, parce que le fruit de cet arbre étant mâché, resserre tellement les fibres de la bouche & de la gorge, qu'il semble qu'on aille étrangler.

CHAPITRE XI.

Des Figues.

Differences. IL y a plusieurs sortes de Figues, qui different en figure, en grosseur, en couleur, & en goût. On doit choisir les unes & les autres, molles, succulentes, & d'un bon goût. Celles qui ont une peau tendre & délicate, se digerent plus facilement que les autres. On ne les doit cependant pas manger, qu'elles ne soient separées de leur peau, & dans toute leur maturité.

Choix.

Bons effets. Elles nourrissent beaucoup, elles ôtent la soif, elles adoucissent les acretez de la poitrine; on les tient propres aussi pour emporter la pierre du rein, & pour resister au venin. On en fait des gargarismes pour les maux de la gorge & de la bouche, on en applique encore exterieurement, pour amollir, pour digerer, & pour hâter la suppuration.

Mauvais effets. L'usage immoderé de ce fruit cause ordinairement des vents & des cruditez; c'est pourquoy il est pernicieux aux per-

ſonnes ſujettes aux douleurs de la colique ; il cauſe auſſi tres ſouvent des diſſenteries.

Il eſt chargé d'une mediocre quantité d'huile, & de ſel eſſentiel, & de beaucoup de phlegme. Principes.

Il convient en tout temps, à tout âge, & à toute ſorte de temperament, pourveu qu'il ſoit ſuffiſamment meur. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Figue eſt un fruit delicieux, que l'on ſert ſur les meilleures tables. Quand elle n'eſt encore groſſe que comme un pois, elle eſt appellée en Latin *Groſſulus*, quand elle eſt plus groſſe ſans neanmoins être encore meure, on la nomme *Groſſus* ou *Groſſa*, & enfin quand elle eſt parfaitement meure, *Ficus*. Ce fruit croît à la groſſeur & à la figure d'une Poire mediocre.

Quoique l'on cultive le Figuier dans les climats temperez ; cependant les Figues qui y viennent ne ſont point à comparer à celles qui croiſſent au Languedoc, en Provence, & aux autres pays chauds ; car la bonté des Figues conſiſtant dans une union parfaite de ſoulfres & de ſels, qui produit un goût ſucré & fort agreable ; il eſt facile à concevoir que celles qui viennent dans ces pays chauds, reçoivent une plus grande quantité de ſoulfres, & de ſels exaltez, puiſque ces lieux abondent plus en ces principes, que les temperez. Il faut encore ajoûter, que la chaleur du Soleil, qui dans ces endroits eſt plus forte, digere, meu-

rit, & attenue davantage les parties de ces fruits, & les rend d'une ſaveur plus delicieuſe.

Les Figues adouciſſent les acretez de la poitrine, nourriſſent & humectent beaucoup, parce qu'elles contiennent un ſuc viſqueux & huileux, propre à embaraſſer les ſels âcres qui picotent la poitrine, & à reparer la diſſipation des parties ſolides, en ſe condenſant, & ſe congelant dans tous leurs petits vuides. Cependant ce ſuc produit pluſieurs mauvais effets. Premierement il rend les Figues de difficile digeſtion, par la lenteur & la groſſiereté de ſes parties; en ſecond lieu il cauſe des vents, des tranchées, & des coliques, en ſe rarefiant dans les inteſtins par la chaleur du corps; enfin il excite bien ſouvent des diſſenteries; parce que s'aigriſſant par ſon ſejour trop long dans les inteſtins, il corrode & ulcere ces parties.

On fait ſecher au four les Figues; & quand elles ſont ſeches, on les nomme en Latin, *Carica*, ou *Ficus paſſa*. Elles ſervent beaucoup en Medecine, & dans les aliments. Elles ſont plus faciles à digerer que les autres, parce qu'elles ont été privées par la coction, d'une bonne partie de leur phlegme viſqueux.

Figues d'Inde. Les Figues d'Inde ſont ainſi appellées, parce qu'elles viennent ſur un arbre qui croît aux Indes vers Goa; elles ſont faites comme nos Figues, avec cette difference qu'elles ſont rouges comme du ſang en dehors & en dedans.

Vertus. Elles ſont douces, & bonnes à manger; elles n'ont pourtant pas un goût ſi delicieux que celles qui viennent en Europe. Ces Figues ont à peu prés les mêmes vertus, que les nôtres; l'écorce de leur arbre ſert à faire des étofes.

Etimologie. Figue en Latin, *Ficus*, à φύω, *Produco, Genero*; parce que le Figuier multiplie beaucoup.

CHAPITRE XII.

Des Coins.

IL y a trois eſpeces de Coins. Les premiers ſont petits, tres odorants, cotonneux, verds au commencement, puis d'une belle couleur jaune, quand ils ont acquis toute leur maturité. Les seconds ſont plus gros, mais moins odorants, peu cotonneux, d'une chair molle, & d'une couleur pâle. Les derniers ſont ceux qui viennent ſur le coignaſſier ſauvage; ils ſont plus tardifs que les autres, plus petits, & peu en uſage; ils croiſſent dans les lieux pierreux. On doit choiſir ceux de la premiere eſpece, comme ayant plus de goût & de vertu, mais il faut qu'ils ſoient bien meurs. Eſpeces. Choix.

Ils rejouiſſent le cœur, ils fortifient l'eſtomach; ils arrêtent les cours de ventre, & les hemorragies; ils aident à la digeſtion, ils empêchent l'yvreſſe, & ils ſont aperitifs. Bons effets.

Les Coins étant pris cruds, & avant le repas, cauſent des coliques, des vents, & des indigeſtions. C'eſt pourquoy avant que de les manger, il eſt bon de les faire bien cuire, & de les mêler avec du ſucre; & de cette maniere ils produiſent de bons effets. Mauvais effets.

Principes. Ils contiennent beaucoup de ſel acide, d'huile, & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Ils conviennent en tout temps, à toute ſorte d'âge, & de temperament ; pourveu qu'ils ſoient bien cuits, & qu'on n'en prenne qu'une quantité moderée.

REMARQUES.

LEs Coins ſont des fruits qui ne ſont pas ſeulement en uſage parmi les aliments, mais qui le ſont encore beaucoup en Medecine. Ils ont une odeur ſi agreable & ſi forte, principalement les petits, qu'ils cauſent à pluſieurs perſonnes des maux de tête. Ce qui marque qu'ils ſont compoſez de quelques principes aſſez volatiles, & exaltez. Quand ils ſont verds, ils ont un goût âpre & ſtiptique, ſi inſupportable, qu'il n'eſt pas poſſible d'en mettre dans la bouche : mais à meſure qu'ils meuriſſent, ils deviennent doux. Neanmoins quoyque tres-meurs, ils conſervent toûjours une certaine ſaveur auſtere, qui ne s'evanouit que par la coction. C'eſt la raiſon pourquoy l'on ne mange gueres les Coins, que quand ils ont été bien cuits.

Le goût âpre & auſtere des Coins qui ſont verds, provient d'une liaiſon étroite de leurs ſels & de leurs ſoulfres avec des parties terreſtres. Ce goût diminue à meſure qu'ils meuriſſent ; parce que leurs principes actifs ſe degagent inſenſiblement, par la fermentation des parties terreſtres qui les retenoient. Enfin quoyque tres-meurs ils conſervent une ſaveur auſtere, parce que ces mêmes parties terreſtres ſont tellement unies aux principes ſalins, qu'il

en reste toûjours assez pour exciter encore ce goût d'âpreté & de stipticité.

Les Coins fortifient & resserrent l'estomach, aident à la digestion, & arrêtent les cours de ventre & les hemorragies ; parce qu'ils contiennent un suc épais & terrestre, propre à épaissir les liqueurs trop tenues & trop agitées, & à absorber les humiditez superflues qui relâchoient & qui debilitoient les fibres des parties. Ils sont estimez propres pour empêcher l'yvresse ; & ils agissent en cette occasion, en precipitant par leurs parties grossiéres, les vapeurs du vin, ou des autres liqueurs spiritueuses, & en s'opposant à leur exaltation au cerveau. On dit qu'auparavant le repas ils resserrent, & qu'aprés le repas ils lâchent le ventre. Cependant je croy qu'en quelque temps qu'ils soient pris, ils sont plus capables de resserrer, que de relâcher. On dit encore qu'ils resistent au venin ; & l'on rapporte que les Espagnols devant combattre contre les Africains, firent provision de poires de Coins, afin que s'ils étoient blessez par quelques fleches empoisonnées, ils eussent de quoy se guerir promptement. Je ne voudrois pas neanmoins me trop fier à ce remede.

Quand les Coins sont cruds, ils contiennent un suc visqueux & grossier, qui fermentant dans l'estomach & dans les intestins, y excite des vents & des coliques. On confit les Coins avec le sucre, & de cette maniere ils sont plus salutaires. Coins confits.

On fait encore avec les Coins plusieurs compositions stomachiques, comme le Cotignat, le sirop de Coins, & plusieurs autres dont on se sert aussi-bien en santé qu'en maladie. Cotignat, & Syrop de Coins.

Les Coins furent apportez du temps de Galien, à Rome, de la Syrie & de l'Iberie. Ils sont appellez en Latin, *Cydonia*, *à Cydone*, Cydon ville de Candie, d'où le Coignassier fut transferé dans la Grece.

Etimologie.

Ils sont encore nommez, *Mala Cotonea*; parce qu'ils sont couverts d'une espece de coton.

CHAPITRE XIII.

Des Grenades.

Especes.

ON connoît trois especes generales de Grenades. Les premieres sont les aigres; les secondes sont les douces; & les troisiémes sont les vineuses, qui tiennent le milieu entre les aigres & les douces. On doit choisir les Grenades grosses, chargées de grains, meures, succulentes, & d'un bon goût.

Choix.

Bons effets.

Les douces adoucissent les acretez de la poitrine, appaisent la toux, rafraîchissent & humectent. Les aigres fortifient le cœur, arrêtent les vomissemens & les cours de ventre, excitent l'appetit, precipitent la bile, & calment les ardeurs de la fievre. Elles sont plus estimées en Medecine, que les autres especes; on en fait sucer les grains aux malades.

Mauvais effets.

Les douces excitent des vents: Pour

les aigres, elles incommodent la poitrine, & elles offenſent les dents & les gencives.

Les douces contiennent beaucoup de ſoulfre, de phlegme, & une mediocre quantité de ſel acide. Les vineuſes contiennent beaucoup de ſel acide, de phlegme, & d'huile. Enfin les aigres contiennent beaucoup d'acide, de phlegme, & une mediocre quantité d'huile. Principes.

Les douces & les vineuſes conviennent en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on en uſe moderément. Les aigres ſont ſalutaires dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux. Mais elles ſont nuiſibles aux vieillards; parce qu'elles reſſerrent & picotent un peu la poitrine, & qu'elles rendent la reſpiration plus difficile, qui ne ſe fait déja chez eux qu'avec aſſez de peine. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Grenades ſont des fruits aſſez connus, dont on ſe ſert plûtôt pour le plaiſir, & pour ſe donner de l'appetit, que comme d'aliment. La difference de goût qui ſe rencontre entre les trois eſpeces de Grenades, provient de ce que dans les douces les parties huileuſes étant plus abondantes que les ſalines, ôtent à ces dernieres toute leur acidité, en les embaraſſant: au lieu que dans les aigres, les ſels

ſe trouvent en plus grande quantité que les principes huileux, & peuvent communiquer une impreſſion aſſez forte d'acidité. Enfin les vineuſes n'ont un goût doux & piquant, que parce que leurs principes huileux & ſalins ſe rencontrent dans une juſte proportion les uns aux autres, qui fait que les acides n'étant pas entierement abſorbez par les parties huileuſes, ont encore aſſez de force pour chatouiller agreablement les fibrilles nerveuſes de la langue, par le plus ſubtil de leurs pointes.

Les Grenades douces adouciſſent les acretez de la poitrine, humectent & rafraîchiſſent par leurs parties aqueuſes & ſulphureuſes, propres à étendre & à embaraſſer les ſels âcres, & à calmer leur trop grand mouvement. Les aigres ſont aſtringentes, conviennent dans les inflammations, & appaiſent les ardeurs de la fievre, en épaiſſiſſant & coagulant un peu les liqueurs par leurs ſels acides; & de plus en precipitant les ſels âcres & exaltez, qui excitoient dans les humeurs un bouillonnement & une fermentation extraordinaire.

Les Grenades aigres incommodent la poitrine, les dents, & les gencives, en picotant trop fortement ces parties.

Experience.

On dit que les Grenades aigres deviennent douces, ſi l'on entoure la racine de l'arbre qui les porte d'urine que l'on ait gardée quelque temps, & de fiente humaine, ou de porc. Si le fait eſt veritable, c'eſt parce que les ſels volatiles & les ſoulfres exaltez que ces matieres contiennent en abondance, ſe diſtribuant dans toute la plante, s'uniſſent aux acides des Grenades, & leur ôtent une bonne partie de leur aigreur.

Explication.

Balauſtes.

Les Balauſtes, ou fleurs du Grenadier, ar-

rêtent les cours de ventre, les gonorrhées, les crachements de sang, & conviennent dans les hernies.

L'écorce de la Grenade est appellée en Latin, *Malicorium*, comme qui diroit cuir de Pomme; parce que cette écorce est dure comme du cuir. On la nomme encore *Sidium, à Sidone agro*, parce que les champs Sidoniens en fournissoient autrefois une grande quantité. Elle a les mêmes vertus que la fleur de Grenade. Ecorce de Grenade.

La semence de Grenade est astringente; on l'employe dans les injections. Semence de Grenade.

La Grenade de mer est un corps dur, petrifié, qui naît contre les rochers, & qui ressemble par sa couleur & par sa figure à la Grenade. Grenade de Mer.

Les Grenades sont appellées en Latin *mala punica, à puniceo colore*, parce qu'elles ont une couleur rouge. On les nomme aussi *Granata, à Granis*, parce qu'elles contiennent une grande quantité de grains; ou bien *à Granatensi in Hispaniis regno*, parce qu'il vient beaucoup de Grenadiers au Royaume de Grenade en Espagne. Etimologie.

CHAPITRE XIV.

Du Melon.

LE Melon doit être d'une odeur tres agreable, & d'un goût exquis, recemment cueilli, & assez meur. Il doit avoir une chair tendre, moelleuse, delicate, rougeâtre, ou jaunâtre; en un mot, Choix.

c'eſt le goût ſeul qui peut faire difference des bons Melons d'avec les mauvais.

Bons effets. Il rafraîchit & humecte, il excite l'urine, il appaiſe la ſoif, & donne de l'appetit. On dit que le frequent uſage de ce fruit preſerve contre la pierre de la veſſie & des reins.

Mauvais effets. Il eſt venteux, & produit quelquefois de grandes douleurs dans le bas ventre. C'eſt pourquoy il ne convient point aux perſonnes ſujettes à la colique. On voit encore des diſſenteries & des fiévres, mais principalement des quartes, naître de l'uſage du Melon.

Principes. Il contient beaucoup de phlegme, d'huile, & de ſel eſſentiel & volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient dans les temps chauds, aux jeunes gens qui ont un bon eſtomach, & qui ſont d'un temperament chaud & bilieux : Mais il eſt pernicieux aux vieillards, aux phlegmatiques, & aux melancoliques.

REMARQUES.

L'Odeur agreable que le Melon répand, & ſon goût delicieux marquent qu'une partie de ſes ſubſtances volatiles ſont aſſez degagées des principes groſſiers, pour donner une douce impreſſion aux nerfs de la langue & de l'odorat. Ces qualitez, qui ſont les principaux agréments de ces fruits, ſe rencontrent beau-

coup plus abondamment dans les Melons qui nous viennent des pays chauds, que dans ceux des pays froids. La raison en est, que dans les pays chauds la chaleur du Soleil ayant beaucoup de force, est aussi plus puissante pour exciter cette fermentation interieure, par laquelle les principes des Melons s'elevent & se separent des matieres grossieres qui les embarassoient.

La quantité du phlegme en quoy le Melon abonde, le rend rafraîchissant & humectant, parce qu'elle étend les principes âcres & trop agitez de la masse du sang, & les desunissant empêche qu'ils n'agissent avec tant de violence qu'auparavant. Ce même phlegme chargé d'un sel acide, excite encore l'appetit, en picotant un peu les parois de l'estomach.

Pour ce qui est des douleurs & des autres incommoditez que le Melon cause dans le bas ventre, elles viennent d'un suc visqueux & acide qu'il contient, & qui fait d'autant plus d'impression, que par sa viscosité il demeure fortement attaché sur les parties, & que s'y fermentant & s'y aigrissant de plus en plus, il gâte & corrompt les aliments qui passent par ces endroits ; ces aliments ensuite portez dans la masse du sang, le font fermenter de differentes manieres, & ainsi produisent differentes fievres.

C'est encore cette humidité grossiere qui rend le Melon de difficile digestion ; c'est pourquoy il faut boire du vin en mangeant de ce fruit ; & alors le vin attenuant cette viscosité, empêche qu'elle ne produise de si mauvais effets.

La semence du Melon est une des quatre grandes semences froides. Elle est tres-adou- Semence du Melon.

ciſſante ; on en retire par expreſſion une huile anodine.

Etimologie. Le Melon en Latin *melo à* μῆλον, *pomum,* pomme, parce que le Melon reſſemble aſſez par ſa figure à la pomme.

CHAPITRE XV.

Des Concombres.

Choix. ON les doit choiſir longs, gros, bien meurs, couverts d'une écorce tendre, & remplis d'une chair blanche, ſucculente & ferme.

Bons effets. Ils humectent & rafraîchiſſent beaucoup, ils ôtent la ſoif, ils temperent l'acreté des humeurs, ils appaiſent la trop grande fermentation du ſang, & ils pouſſent par les urines.

Mauvais effets. Ils ſe digerent difficilement, & ils produiſent des humeurs groſſieres & pituiteuſes.

Principes. Ils contiennent peu d'huile, beaucoup de phlegme, & mediocrement de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Les Concombres conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux ; mais les perſonnes foibles & délicates, qui ont un mauvais eſtomach, ou qui ſont d'un temperament phlegmatique, doivent s'en abſtenir.

REMARQUES.

Les Concombres sont des fruits beaucoup en usage daus les aliments. Ils sont ordinairement jaunâtres, quelquefois blancs, & d'autres fois verds. Ces fruits humectent & rafraîchissent puissamment, parce qu'ils contiennent un suc visqueux & épais, fort propre à appaiser le mouvement trop impetueux des humeurs. Cependant ce suc rend les Concombres de difficile digestion; parce qu'il demeure long-temps dans l'estomach, & que ses parties ne se desunissent qu'avec peine. C'est pourquoy on doit toûjours faire bien cuire les Concombres avant de les manger, afin que ce phlegme visqueux en quoy ils abondent, devienne par la coction moins indigeste; on les peut encore mêler avec quelques matieres qui aident à leur digestion, comme l'oignon, le sel, le poivre, & d'autres choses de cette nature.

Semences de Concombre.

On trouve dans le Concombre quantité de semences, qui contiennent une amande douce, onctueuse, & assez agreable au goût. Cette semence est une des quatre grandes semences froides, tres-employée en Medecine dans les emulsions. Elle est fort adoucissante, rafraîchissante, humectante; elle pousse aussi par les urines.

Concombre sauvage.

Le Concombre sauvage est bien different de celuy dont nous nous servons parmi les aliments; car il contient un suc visqueux & fort âcre. Ce suc épaissi est l'*Elaterium*, dont on se sert en Medecine, quand on veut purger puissamment la pituite crasse & les humeurs grossieres & tartareuses.

Concombre de Mer. On trouve dans la Mer des Concombres longs & gros comme le doigt, qui ont en leurs ſurfaces de petites boſſes comme les Concombres terreſtres. Ils croiſſent ſur les rochers, ils ſont durs, & petrifiez ; & ils ſont appellez Concombres de Mer.

Etimologie. Le Concombre en Latin, *Cucumis*, ou *Cucumer, à Curvatura, quaſi Curvimer* ; parce que les tiges de cette plante ſont courbées.

CHAPITRE XVI.

Des Courges.

Eſpeces. IL y a trois eſpeces de Courges, qui ne ſont diſſemblables, que par leur figure exterieure. La premiere eſt Cylindrique, s'étendant extraordinairement en long & en large : La ſeconde eſt faite en forme de Flacon, groſſe, ronde, & ventrue. Enfin la troſiéme a la figure d'une bouteille, ayant la pance groſſe, & le col étroit ; cette derniere contient auſſi des ſemences plus brunes, que les autres eſpeces. On doit choiſir les Courges tendres, recemment cueillies, legeres, d'une chair blanche & moelleuſe.

Choix.

Bons effets. Toutes les eſpeces de Courges rafraîchiſſent, humectent, adouciſſent les humeurs âcres, & deſalterent.

Mauvais effets. Elles ſe digerent difficilement, elles debilitent l'eſtomach, elles excitent des vents & des coliques.

Les

Les Courges contiennent beaucoup de phlegme, mediocrement de ſel eſſentiel, & peu d'huile. Principes.

Elles conviennent dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux; mais les perſonnes d'un temperament froid & phlegmatique doivent s'en abſtenir. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQVES.

LEs Courges ſont de gros fruits bons à manger, & dont on ſe ſert auſſi pour faire des flacons, aprés qu'on les a vuidez, & qu'on les a fait ſecher. Ils viennent aiſément dans les lieux froids & humides; parce qu'ils n'ont beſoin que de ſucs viſqueux & groſſiers, que le terroir de ces lieux leur fournit en grande quantité.

Les Courges humectent, & rafraîchiſſent, & adouciſſent les humeurs âcres, parce qu'elles contiennent beaucoup de parties lentes & viſqueuſes, comme nous venons de le marquer, & propres à produire ces bons effets. Ces mêmes parties rendent les Courges difficiles à digerer, debilitent l'eſtomach, & excitent des vents & des coliques.

On mêle ordinairement les Courges avec des herbes aromatiques, avec le perſil, l'oignon, la moutarde, le poivre, & pluſieurs autres matieres âcres & volatiles, capables d'aider à l'attenuation du phlegme viſqueux de ce fruit dans l'eſtomach.

On confit encore les Courges avec du ſucre, pour les rendre plus agreables au goût, & plus ſalutaires. En effet on rarefie, en les Courges confites.

faiſant bien bouillir, leur ſubſtance groſſiere ; & de plus, le ſucre avec lequel on les mêle, leur donne un petit piquant, qui les fait paroître moins fades au goût, & qui les rend plus aiſées à digerer. La Courge confite peut être employée dans les maladies de la poitrine pour adoucir les âcretez qui s'y rencontrent.

Semences de Courge, & leur huile.

La Courge contient beaucoup de ſemences applaties, oblongues, couvertes d'une écorce dure, un peu ligneuſe, blanchâtre, ou griſe. Sous cette écorce il ſe trouve une petite amande, douce, & aſſez agreable ; cette amande contient beaucoup d'huile, que l'on retire aiſément par expreſſion, & qui eſt propre à adoucir la peau, & à la rendre plus unie. La ſemence de Courge eſt une des quatre grandes ſemences froides ; elle eſt pectorale, elle pouſſe par les urines, elle rafraîchit, & elle humecte beaucoup.

Etimologie.

La Courge en Latin, *Cucurbita, quaſi Curvata*, parce que cette plante ſe courbe naturellement ſi elle n'eſt ſoutenue.

CHAPITRE XVII.

Des Citrouilles.

Choix.

ON les doit choiſir groſſes, charnues, d'une chair ferme, blanchâtre, ou rougeâtre, & d'un goût doux & agreable.

Bons effets.

La chair de la Citrouille humecte & rafraîchit, adoucit les acretez de la poitrine, & tempere le mouvement trop violent des humeurs.

La Citrouille excite des vents, & produit des humeurs grossieres. Maúvais effets.

Elle contient peu d'huile, beaucoup de phlegme, & mediocrement de sel essentiel. Principes.

Elle convient dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux; mais les vieillards, & ceux qui sont d'un temperament foible, delicat & phlegmatique, doivent s'en abstenir. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

ON cultive les Citrouilles dans les jardins. Ce sont de fort gros fruits, entourez d'une écorce dure; ils contiennent interieurement une chair assez semblable à celle du Concombre. Cette chair renferme une pulpe ou une substance moelleuse, dans laquelle on trouve des semences oblongues, larges, noires, rousses ou rouges, & couvertes d'une écorce assez dure. Cette écorce étant separée, laisse voir une amande blanche, d'un goût doux & agreable, dont on tire par expression une huile adoucissante, & humectante. Semences.

La semence de Citrouille est une des quatre grandes semences froides; elle humecte & rafraîchit beaucoup, on l'employe dans les émulsions, dans les bouillons, & dans les decoctions.

Comme les Citrouilles contiennent à peu prés les mêmes principes, que les Concombres & les Courges; que la tissure & l'arrangement de leurs parties sont fort semblables, & que leurs vertus sont les mêmes; nous

n'expliquerons point icy de quelle maniere elles produiſent leurs bons ou leurs mauvais effets, puiſque nous l'avons déja fait, en parlant de ces deux autres fruits dans les Chapitres precedents.

Citrouilles d'Egypte. On dit que les Citrouilles d'Egypte ſont incomparablement plus groſſes & plus grandes que celles qui viennent en Europe. Bellonius aſſure même, qu'il y en a qui ſont ſi peſantes par leur extrême groſſeur, qu'un Chameau n'en peut porter que cinq ou ſix. Ces Citrouilles contiennent une liqueur que l'on mêle avec un peu d'eau roſe & de ſucre, & dont on fait une boiſſon fort agreable & fort rafraîchiſſante.

Etimologie. Citrouille en Latin, *Citrullus, à Citreo colore*, parce que quand elle eſt meure, ſon écorce a une couleur de Citron.

CHAPITRE XVIII.

Des Oranges.

Eſpeces. IL y a deux eſpeces generales d'Orange, les unes ſont ameres, acides, petites, jaunâtres, & verdâtres, ayant une odeur fort agreable. Les autres ſont douces, plus groſſes que les ameres, d'un jaune doré, & d'une bonne odeur. On ſe ſert de ces deux eſpeces parmi les aliments. Les ameres ſont plus uſitées en Medecine, que les douces. On doit choiſir les unes & les autres, nouvelles, remplies de ſuc, d'une odeur agreable, & ayant une écorce mince.

Choix.

L'écorce d'Orange amere ſert beau-coup dans les aliments, & en Medecine; on la confit, on en fait auſſi des zeſts. Elle eſt ſtomachale, elle rejouit le cœur & le cerveau, elle fait venir les mois aux femmes, elle ranime la maſſe du ſang, & donne de l'appetit. On confit auſſi l'é-corce d'Orange douce, mais elle n'eſt pas ſi ſtomachale que l'autre. Bons effets.

Le ſuc de l'Orange douce & amere rafraîchit, humecte, appaiſe les ardeurs de la fiévre, fortifie le cœur, & excite de l'appetit.

L'écorce d'Orange amere échauffe beaucoup, & jette les humeurs dans une forte agitation, quand on s'en ſert avec excés. Mauvais effets.

Le ſuc de l'Orange douce, immode-rément pris, debilite l'eſtomach, & cauſe des vents. Pour le ſuc de l'Orange amere, il incommode quelquefois l'eſtomach & la poitrine, en picotant un peu rudement ces parties.

L'écorce d'Orange amere contient beaucoup d'huile exaltée, & de ſel vo-latile. Principes.

L'écorce d'Orange douce abonde moins en ces principes.

Le ſuc de l'Orange amere contient

beaucoup de phlegme, & de ſel acide eſſentiel, & peu d'huile.

Le ſuc de l'Orange douce contient beaucoup de phlegme, mediocrement d'huile, & de ſel acide eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Les écorces d'Oranges douces & ameres conviennent en tout temps & à toute ſorte d'âge, aux perſonnes qui ont l'eſtomach foible, & à ceux qui ſont d'un temperament phlegmatique & melancolique. Pour les ſucs de ces fruits ils ſont tres excellents dans les temps chauds, aux perſonnes bilieuſes, & à ceux dont les humeurs ſont trop âcres & trop agitées.

REMARQVES.

Oranges.

ON nous apporte les Oranges de la Provence, de la Sioutat, de Nice, de Portugal, de l'Amerique, de la Chine, & de pluſieurs autres endroits. Les meilleures & les plus eſtimées pour leur bon goût ſont celles qui croiſſent aux pays chauds; non ſeulement parce que le terroir de ces lieux étant chargé de beaucoup de ſoulfres exaltez, & de ſels volatiles, en communique une grande quantité à ces fruits, & leur donne une odeur agreable; mais encore parce que la chaleur du Soleil y digere & y meurit plus parfaitement leur ſuc, & le rend d'un goût plus delicieux.

Le ſuc de l'Orange amere eſt aigre, parce

qu'il contient beaucoup de ſel acide, & que ce ſel eſt peu embaraſſé & retenu par des parties rameuſes; ce qui fait qu'il communique aux fibrilles nerveuſes de la langue preſque toute ſon acidité. Pour le ſuc de l'Orange douce, comme il contient moins de ſel, que le ſuc de l'Orange amere, & que ce ſel eſt lié & enchaîné par une plus grande quantité de parties huileuſes, on conçoit aiſément qu'il ne doit faire qu'une legere impreſſion ſur les endroits par où il paſſe.

Le ſuc de l'Orange douce, & celuy de l'Orange amere produiſent à peu prés les mêmes effets, comme nous l'avons marqué. Cependant on prefere en Medecine le ſuc de l'Orange amere, pour rafraîchir & humecter, & pour calmer l'ardeur de la fievre; parce que ce ſuc eſt plus chargé d'acide, & qu'il peut plus aiſément épaiſſir les liqueurs trop tenues, appaiſer leur mouvement violent, & precipiter les matieres âcres, qui les jettoient dans une fermentation extraordinaire.

On exprime le ſuc de l'Orange amere; on le mêle avec du ſucre & de l'eau, & on en fait une boiſſon fort agreable appellée communement *Orangeat*, qui peut être donnée aux Febricitants dans le chaud de la fievre. Orangeat.

On choiſit pour faire des zeſts la partie de l'écorce d'Orange la plus ſuperficielle, parce que c'eſt elle qui contient plus de principes exaltez; qui font toute la vertu de cette écorce. Zeſts.

L'Orange ſe nomme en Latin, *Aurantium*, *ab aureo colore*, parce que l'écorce de ce fruit a une couleur jaunâtre, comme l'or. Elle eſt encore appellée par la même raiſon *aureum* Etimologie.

malum, comme on le peut voir par ce vers de Virgile.

Aurea mala decem misi, cras altera mittam.

CHAPITRE XIX.

De la Fleur d'Orange.

Choix. ON la doit choisir blanche, belle, d'une odeur agreable, & nouvellement cueillie.

Bons effets. Elle tue les vers, elle rejouit le cœur & le cerveau, elle fait venir les mois aux femmes, elle fortifie l'estomach, & elle aide à la digestion.

Mauvais effets. L'usage immoderé de cette fleur échauffe, rend la bile plus âcre, & peut causer par ce moyen differentes maladies.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile exaltée, de sel volatile, & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. La Fleur d'Orange convient en tout temps, aux personnes âgées, aux phlegmatiques, aux melancoliques, & à ceux dont l'estomach est foible, & ne digere qu'avec peine.

REMARQUES.

LA fleur d'Orange est employée dans les aliments, & en Medecine: on la confit toute entiere, ou on en fait des pâtes & des conserves. On en tire encore par la distillation une eau de fort bonne odeur, & qui est tres-usitée

dans les potions cordiales, histeriques & cephaliques. Son odeur agreable vient de ce que quelques soulfres & quelques sels de la fleur d'Orange se sont élevez avec l'eau, & s'y sont mêlez.

La fleur d'Orange aide à la digestion par ses principes volatiles, qui divisent & qui attenuent les parties grossieres des aliments. Elle rejouit aussi le cœur & le cerveau, & fait venir les mois aux femmes, parce que ces mêmes principes exaltez raniment la masse du sang, augmentent la quantité des esprits, & rarefient les sucs visqueux, qui empêchoient l'écoulement de l'humeur menstruale.

CHAPITRE XX.

Des Citrons.

IL les faut choisir meurs, assez gros, d'une odeur & d'un goût aromatique & piquant, & l'on ne les doit point manger au sortir de l'arbre, mais il faut attendre quelque temps. Les meilleurs sont ceux qui viennent dans les païs chauds. Choix.

L'écorce de Citron mâchée rend l'haleine agreable, & étant prise interieurement elle aide à la digestion; elle resiste au venin, & elle fortifie le cœur & le cerveau. On la confit comme celle de l'Orange amere. Bons effets.

Le suc de Citron rafraîchit, desaltere,

resiste au venin, appaise le mouvement trop violent du sang, & des autres humeurs, & convient aux febricitans.

Mauvais effets. Ce suc se digere difficilement, donne des vents, envoye des rapports. Pour l'écorce, elle échaufe beaucoup quand on s'en sert avec excés.

Principes. L'écorce de Citron, & principalement sa partie la plus superficielle, contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatile.

Le suc de Citron abonde en sel acide & en phlegme, mais il contient peu d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Le suc de Citron convient dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux. Son écorce convient en tout temps, pourveu que l'on en use moderément, & que ce ne soit que pour aider à la digestion, & ranimer le sang & les esprits.

REMARQUES.

On cultive le Citronnier en Languedoc, en Provence, en Italie, & dans les autres pays chauds. Il porte des feuilles qui ressemblent à celles du laurier; ce qui fait dire à Virgile, en parlant de cet arbre:

——— Si non alium jactaret odorem,
Laurus erat.

Son fruit contient, aussi-bien que l'Orange amere, deux parties d'une vertu toute differente, sçavoir son écorce, & son suc. En effet

l'une échaufe, & l'autre rafraîchit. On peut dire encore, que le Citron a beaucoup de rapport avec l'Orange amere, par les effets qu'il produit par ſon goût acide & par ſes principes. Il n'eſt donc pas neceſſaire de m'étendre ſur l'explication des vertus du Citron, puiſque je ne repeterois que ce que j'ay déja dit en parlant des Oranges ameres.

On mêle ordinairement le ſuc du Citron avec du ſucre, pour le rendre plus agreable, & moins en état de produire de mauvais effets. Le ſucre agit en cette occaſion, en liant par les particules rameuſes de ſon huile, les acides du Citron, & les empêchant de picoter trop fortement l'eſtomach, ou les autres parties du corps.

Citron lardé de Cloux de Gerofles.

On ſe ſert aſſez communement d'un Citron lardé tout au tour de cloux de gerofle, pour le ſentir, & pour ſe preſerver des atteintes du mauvais air.

Semence de Citron.

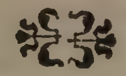
La ſemence de Citron eſt employée en medecine pour tuer & pour chaſſer les vers. Elle eſt cordiale, & elle reſiſte au venin.

Etimologie.

Le Citron en Latin, *Citrum à* κίτρος, qui vient d'un autre mot Grec κέδρος *Cedrus*, Cedre, parce que le Citron, auſſi-bien que le Cedre, eſt fort odorant.

Autre eſpece de Citron.

Il y a une autre eſpece de Citron qui n'eſt point aigre, mais qui a un goût douceâtre & fade; il eſt plus gros que l'autre, & il eſt peu en uſage.



CHAPITRE XXI.

Des Limons.

Especes. IL y a deux especes de Limons, sçavoir des doux & des aigres. Les doux sont peu en usage, si ce n'est par leur écorce que l'on confit. Les aigres sont beaucoup employées. On les doit choisir assez meurs, bien colorez, d'une odeur agreable, ressemblante à celle du Citron. Ils ne doivent point être mangez, non plus que les Citrons, au sortir de l'arbre.

Choix.

Bons effets. L'écorce des Limons aide à la coction, donne bonne bouche, resiste au venin, ranime la masse du sang, & des esprits.

Le suc de Limon aigre rafraîchit, abbat la fougue des humeurs, excite l'appetit, arrête le vomissement, pousse par les urines, attenue la pierre des reins & de la vessie, fortifie le cœur, & resiste au venin.

Mauvais effets. Ce suc incommode l'estomach, excite des coliques, & picote quelquefois assez fortement les parties où il se rencontre ; pour éviter cet inconvenient, on le doit mêler avec du sucre, afin d'embarrasser & de moderer un peu l'action de ses pointes. Pour l'écorce de Limon, elle

produit les mêmes accidents, que celle du Citron.

L'écorce de Limon contient beaucoup d'huile aſſez exaltée, & de ſel volatile. Principes.

Pour le ſuc du Limon, il contient beaucoup de phlegme, & de ſel acide, mais peu d'huile.

Le ſuc de Limon convient dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux, à ceux dont les humeurs ſont âcres & trop agitées; mais il ne convient pas aux vieillards. L'écorce de Limon bien confite convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu que l'on n'en prenne que pour aider à la digeſtion, & pour ſe fortifier l'eſtomach. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Arbre qui porte les Limons eſt une eſpece de citronier. Il a les feuilles & les fleurs toutes ſemblables à celles du veritable citronier, & n'en differe que par la figure de ſon fruit, qui n'eſt qu'un peu plus rond que le Citron, & dont l'écorce eſt moins épaiſſe.

Le Limon aigre ne reſſemble pas ſeulement au Citron par ſa figure exterieure, mais encore par ſes principes, par l'arrangement de ces mêmes principes, & par ſes vertus.

On fait avec le ſucre, l'eau, & le ſuc de Limon aigre, une boiſſon agreable, que l'on appelle communement *Limonade*. Elle eſt tres-rafraîchiſſante. On prepare encore avec le ſuc Limonade.

Sirop de Limons. du Limon aigre, un syrop dont on se sert beaucoup en Medecine.

Semences de Limons. Les semences de Limon sont ameres, & propres, aussi-bien que celles du Citron, à tuer les vers, & à preserver du mauvais air.

Etimologie. Les Limons en Latin, *Limones, à* λειμῶνι, *pratum*, pré, parce que le limonier ressemble par sa couleur à un pré, ou parce que son fruit avant que d'avoir acquis sa maturité, a une couleur verdâtre.

CHAPITRE XXII.

Des Raisins.

Especes. Choix. IL y a trois especes de Raisins ; des blancs, des rouges & des noirs. On doit choisir les uns & les autres, gros, bien nourris, meurs, succulens, ayant une peau mince & délicate, & d'un goût doux & agreable.

Bons effets. Les Raisins lâchent le ventre, donnent de l'appetit, nourrissent beaucoup ; ils sont diuretiques, ils excitent la semence, & ils adoucissent les acretez de la poitrine.

Mauvais effets. L'usage trop frequent des Raisins produit des coliques, & des vents qui font enfler la ratte, & qui luy causent de fortes douleurs.

Principes. Ce fruit contient beaucoup d'huile, de sel, & de phlegme.

Il convient à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on n'en faſſe point d'excés. Les vieillards cependant doivent s'en abſtenir, car il les affoiblit trop, & leur augmente les fluxions auſquelles leur âge ne les rend que trop ſujets. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE raiſin, avant que de parvenir à cette parfaite maturité dans laquelle il eſt ſi agreable au goût, paſſe par des états bien differents; car d'abord la fermentation de ce fruit ne faiſant que commencer, il paroît âpre & ſtiptique, parce que ſes principes actifs, & principalement ſes ſels, ſont engagez, & comme enchaînez par des parties terreſtres, & ne peuvent que racler deſagreablement les nerfs de la langue. Le raiſin eſt plus aſtringent, dans cet état, qu'en tout autre, à cauſe des parties terreſtres, jointes & unies avec ſes acides, de la maniere dont nous venons de le marquer. Premier état du raiſin.

Quand la fermentation eſt devenue un peu plus forte, les ſels ſe degagent inſenſiblement des guaînes qui les retenoient, & qui les fixoient auparavant: c'eſt alors que n'étant plus ſi étroitement unis avec des parties terreſtres, ils peuvent communiquer à la langue une bonne partie de leur acidité. Le raiſin dans cet état n'eſt plus ſi aſtringent qu'il l'étoit, quoy-qu'il le ſoit encore; non ſeulement par rapport aux acides qu'il contient, mais encore parce que ces mêmes acides n'ont pas été tout-à-fait degagez des principes terreſtres. Second état du raiſin quand il eſt verjus.

Troisiéme état du raisin quand il est meur.

Enfin la fermentation continuant de plus en plus à attenuer & à élever les principes du Raisin, fait que ses parties huileuses qui étoient auparavant fixées par la terre, prennent le dessus, & s'unissant étroitement avec les sels, leur ôtent une partie de leur activité & de leur force, & ne leur en laissent que pour chatouiller par la plus subtile de leurs pointes, les fibrilles nerveuses de la langue. Le raisin a pour lors un goût sucré & agreable, & est dans sa parfaite maturité. Les principes de ce fruit subissent encore plusieurs autres alterations, quand aprés avoir exprimé le raisin, on le laisse fermenter de nouveau pour faire le vin. Nous parlerons de cette fermentation dans le traité des Boissons.

Le Raisin meur, d'astringent qu'il étoit auparavant, devient laxatif & émollient. La raison en est, qu'il contient pour lors plus de parties aqueuses, & que ses principes huileux n'étant plus retenus par d'autres principes grossiers, sont aussi plus en état de relâcher les fibres de l'estomach & des intestins, & de dilayer les excrements qui y sont contenus.

Le Raisin meur est pectoral, & il nourrit beaucoup par ses parties huileuses & balsamiques, propres à adoucir les sels âcres qui picotoient la poitrine, & à s'attacher aux parties solides qui ont besoin de reparation.

Les petits Renards engraissent considerablement en Automne dans les lieux où il y a des vignobles ; & leur chair est dans cette saison, tendre, delicate, & bonne à manger. Mais on a observé que quand les vendanges sont faites, & que ces petits animaux ne trouvent plus de raisin, ils deviennent maigres, & leur chair perd le bon goût qu'elle avoit auparavant. Il

y a encore pluſieurs autres animaux qui engraiſſent dans le temps du raiſin ; ce qui prouve que ce fruit nourrit beaucoup.

Le Raiſin contient un phlegme viſqueux, qui fermentant & ſe rarefiant dans l'eſtomach & dans les inteſtins, excite des vents & des coliques. C'eſt pourquoy on doit uſer ſobrement de ce fruit.

On fait ſecher les Raiſins au ſoleil & au four, pour les garder. Ils ſont appellez en Latin, *Uvæ paſſæ, ſeu paſſulæ.* Les gros ſont appellez : *Uvæ Damaſcenæ*, Raiſins de Damas ; & les plus petits : *Uvæ Corinthiacæ*, Raiſins de Corinthe. Les raiſins ſecs ſont plus ſalutaires que les autres, parce qu'ils ont été privez du phlegme viſqueux qu'ils contenoient auparavant. Raiſins ſecs.

On confit le Raiſin verd, ou le Verjus, pour le rendre plus agreable, & pour le conſerver plus long-temps. Cette confiture eſt rafraîchiſſante & humectante. Raiſin verd confit.

On fait encore avec le ſuc du Verjus, l'eau, & le ſucre, une boiſſon rafraîchiſſante, dont on ſe ſert dans les grandes chaleurs. Eau de Verjus.

Quand on coupe au printemps les ſommitez de la Vigne qui eſt en ſeve, il en diſtile naturellement une liqueur, qui étant bue, eſt aperitive, deterſive, & propre pour la pierre & pour la gravelle. Elle éclaircit la vue quand on s'en lave les yeux. Liqueur qui diſtille des ſommitez de la vigne.

La vigne en Latin, *vitis, à vieo, flecto*, je flechis ; parce qu'elle ſe plie, & s'entortille autour des échalas, ou des plantes voiſines. Etimologie.

CHAPITRE XXIII.

Des Meures.

Differentes. IL y a de deux ſortes de Meures, ſçavoir de blanches, & de noires. On ne ſe ſert point des blanches parmi les aliments. Pour les noires, elles ſont tres en uſage. Choix. On les doit choiſir groſſes, bien nourries, tres meures, cueillies avant le lever du Soleil, d'un goût doux & agreable, & qui n'ayent point été gâtées par les approches de quelques petits animaux.

Bons effets. Elles ſont propres pour adoucir les acretez de la poitrine, elles ôtent la ſoif, elles adouciſſent les évacuations haut & bas, cauſées par l'acreté des humeurs; elles donnent de l'appetit, & elles excitent le cracher. Avant leur maturité, elles ſont deterſives & aſtringentes; on les employe dans les gargariſmes pour les maux de la gorge.

Mauvais effets. Elles ſont venteuſes, & l'on ne doit point s'en ſervir, quand on eſt ſujet à la colique.

Principes. Les Meures contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles ſont convenables dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux & ſanguins.

REMARQUES.

Les Meures, dans leur primeur, ſont acerbes & auſteres ; & dans la ſuite elles deviennent douces & agreables, par les mêmes raiſons que nous avons alleguées en parlant des differents états du raiſin, qui premierement eſt auſtere, & qui enſuite acquiert une ſaveur douce.

On dit que l'origine des Meures blanches vient de ce qu'on enta des branches du Meurier ordinaire ſur le peuplier blanc. Ces Meures ont un goût mielleux, fade, & deſagreable. C'eſt pourquoy on ne s'en ſert point parmi les aliments. Pour les Meures noires, elles ſont fort en uſage pour leur goût delicieux ; elles ſont remplies d'un ſuc doux, & teignant en couleur de ſang. Ce ſuc eſt pectoral, & humectant, & il appaiſe les évacuations immoderées cauſées par des humeurs âcres ; parce qu'il contient beaucoup de parties huileuſes, embaraſſantes & propres à produire ces bons effets. Origine des Meures blanches.

Les Poëtes donnent au Meurier l'épithete de *prudent*, parce qu'il ne commence à bourgeonner que quand le froid de l'hyver eſt entiérement paſſé. En effet il ne bourgeonne que dans le mois de May, & il ne porte des fruits que dans les mois d'Août & de Septembre. Horace fait l'éloge des Meures, & recommande de les cueillir avant le lever du Soleil.

——Ille ſalubres
Æſtates peraget, qui nigris prandia moris
Finiet, ante gravem, quæ legerit, arbore ſolem.

L'écorce & la racine du meurier eſt deterſive & aperitive. L'écorce & la racine du Meurier.

Etimologie. La Meure en Latin, *morum à μαυρὸς, niger,* noir, parce qu'elle est ordinairement noire.

CHAPITRE XXIV.

Des Sorbes, ou Cormes.

Choix. ELles doivent être choisies assez grosses, tres meures, d'un bon goût, & d'une odeur agreable.

Bons effets. Les Sorbes sont astringentes, propres pour arrêter le vomissement, les hemorragies, & les diarrées; elles donnent aussi bonne bouche.

Mauvais effets. L'usage immoderé des Sorbes produit quantité d'humeurs grossieres & tartareuses, & cause quelquefois des tranchées & des coliques.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile, de sel essentiel joint avec quelques parties terrestres, & du phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en hyver, aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont l'estomach foible, pourveu qu'ils en usent moderément.

REMARQUES.

LEs Cormes ne meurissent point sur l'arbre, comme les autres fruits; on est obligé de les cueillir en Automne, & de les étendre sur de la paille. Quand elles y ont été quelque temps, elles changent beaucoup de

consistance & de goût ; car de dures, acerbes & desagreables qu'elles étoient, elles deviennent molles, douces, & delicieuses.

Les Sorbes sont astringentes, parce qu'elles contiennent des parties grossieres & tartareuses, qui fixent & qui embarassent les humeurs âcres & trop tenues qui causoient des diarrées, des vomissements, & des hemorragies.

L'usage immoderé de ce fruit est souvent pernicieux, parce que contenant un suc grossier & terrestre, comme nous avons déja remarqué, il produit aussi beaucoup d'humeurs grossieres. De plus, ce suc demeurant long-temps à fermenter dans l'estomach & dans les intestins, s'aigrit, picote les fibres de ces parties, & cause des tranchées & des coliques.

Si l'on exprime le suc des Sorbes, & qu'on le laisse fermenter quelque temps, il devient vineux, & semblable au poiré. Nous expliquerons dans le traité des Boissons, comment cette saveur vineuse se produit, en parlant du vin & des autres liqueurs spiritueuses. Liqueur spiritueuse des Sorbes.

Les Sorbes en Latin, *Sorba*, viennent du verbe Latin, *Sorbere*, avaler, humer ; parce que quand ces fruits sont meurs, ils sont mous, & faciles à avaler. Etimologie.

CHAPITRE XXV.

Des Nefles.

ON les doit choisir grosses, bien meures, d'une chair tendre & moelleuse, d'un goût doux & agreable. Choix.

Elles empêchent l'yvresse, elles arrê- Bons effets.

tent les cours de ventre, elles fortifient l'eſtomach, & appaiſent le vomiſſement. Leurs oſſelets ſont employez dans pluſieurs compoſitions aſtringentes par le ventre, & aperitives par les urines. On les tient propres auſſi pour détruire & pour chaſſer la pierre des reins & de la veſſie.

Mauvais effets.

Les Nefles priſes avec excés ne ſe digerent pas facilement, elles accablent l'eſtomach, & empêchent la coction des autres aliments.

Principes.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de ſel acide terreſtre, & de phlegme.

Le tems, l'âge & le temperament.

Elles conviennent en hyver, aux jeunes gens, d'un temperament bilieux, & à ceux qui ont l'eſtomach foible.

REMARQUES.

IL y a une aſſez grand rapport entre les Nefles & les Sorbes; car toutes les deux meuriſſent de la même maniere, & ont à peu prés les mêmes vertus. Cependant les Nefles qui contiennent des principes plus unis avec des parties terreſtres, que les Sorbes, ſont auſſi plus aſtringentes.

Plus les Nefles deviennent meures, & plus elles perdent de leur vertu aſtringente. La raiſon en eſt, qu'à meſure qu'elles meuriſſent, leurs ſels s'élevent, & ſe dégagent des parties terreſtres qui les retenoient, & qui ne contribuoient pas peu à l'aſtriction: de plus les Ne-

fles étant vertes, leur ſuc eſt beaucoup plus épais & plus groſſier que quand elles ſont meures, & enfin plus capable de donner de la conſiſtance aux liqueurs, & d'arrêter leur trop grand mouvement.

Les feuilles & les fleurs du Neflier, ſont aſtringentes & deterſives; l'on s'en ſert dans les gargariſmes, pour les inflammations de la gorge. Feuilles & Fleurs du Neflier.

Le Neflier en Latin, *Meſpilus, à μέσπιλος* qui veut dire auſſi Neflier. Etimologie.

La Nefle eſt appellée, *tricoccum, quaſi trioſſum*, parce qu'on en trouve qui ne contiennent que trois noyaux. Cependant ordinairement les Nefles en ont quatre ou cinq.

CHAPITRE XXVI.

Des Noix.

On les doit choiſir groſſes, meures, recentes, & qui n'ayent point été pourries. Choix.

Les Noix tuent les vers, ſont reputées propres pour reſiſter au venin, excitent l'urine & les ſueurs. On tire par expreſſion des Noix ſeches, une huile qui a la vertu de reſoudre, de digerer, de fortifier les nerfs, de chaſſer les vents, & d'adoucir les tranchées des femmes nouvellement accouchées. Bons effets.

L'uſage des Noix, & principalement des ſeches, incommode le goſier, la lan- Mauvais effets.

gue, & le palais, excite la toux, & des douleurs de tête: les Noix se digerent aussi tres difficilement.

Principes. Elles contiennent beaucoup de sel, d'huile, & de terre.

Le tems, l'âge & le temperament. Elles conviennent en tout temps aux vieillards, & à ceux qui sont d'un temperament phlegmatique & melancolique.

REMARQUES.

LEs Noix sont des fruits d'un assez bon goût, quand ils sont nouveaux: mais à mesure qu'ils vieillissent, ils deviennent huileux, & aussi desagreables au goût, que peu convenables pour la santé. En effet ils perdent en sechant, une humidité aqueuses qui servoit à étendre un sel âcre qui se trouve naturellement dans les Noix, & qui devenant dans la suite plus actif & plus mordicant, produit beaucoup de mauvais effets, en picotant les parties où il se rencontre.

Les Noix seches sont encore fort difficiles à digerer, parce que leur chair est devenue massive, compacte, & tellement resserrée en ses parties, qu'elle ne cede qu'avec beaucoup de peine à l'action du ferment de l'estomach.

Ecorces de Noix. La Noix est couverte de deux écorces, dont l'une est charnue, verte, & qui sert aux Teinturiers. L'autre est dure & ligneuse. Elle entoure immediatement la Noix; on l'appelle communement, coquille. Ces deux écorces sont sudorifiques, & déficcatives. On employe la seconde avec l'Esquine, la Sarcepareille, & le Guaiac dans les tisannes.

Les

Les Noix confites sont fort agreables, & salutaires. Elles fortifient l'estomach, elles donnent bonne bouche, elles corrigent les haleines puantes, elles excitent la semence; mais elles ne produisent pas les mauvais effets des Noix seches, parce que le sucre a adouci & embarassé leur sel âcre. Noix confites.

On pretend que la base de l'Antidote dont Mithridate se servoit pour se garantir du poison, étoit la Noix, à laquelle il ajoûtoit peu d'autre chose. Antidote de Mithridate.

On dit encore que Galien preparoit son *diacaryon*, ou *dianucum*, avec le suc des Noix, avec lequel il ne mêloit qu'autant de miel qu'il en falloit pour rendre la composition agreable. Dianucum de Galien.

Le Noyer, & la Noix, sont appellez en Latin, *nux*, *à nocere*, nuire; & cela pour plusieurs raisons. Premierement parce que la Noix produit beaucoup de mauvais effets; comme nous l'avons remarqué. En second lieu, parce que l'odeur du Noyer cause des maux de tête, & étourdit plusieurs personnes. Enfin parce qu'on a remarqué que les plantes ne viennent que difficilement sous l'ombre du Noyer. C'est pourquoy on le place d'ordinaire sur les chemins, & dans les lieux écartez. On le peut voir par les deux vers suivants. Etimologie.

Me, sata ne lædam, (quoniam sata lædere dicor,)
Cultus in extremo margine fundus habet.

La Noix est encore appellée *Juglans*, *quasi Jovis Glans*, parce que dans les premiers temps on se servoit du Gland parmi les aliments; & comme dans la suite on trouva les Noix qui parurent plus agreables au goût que les Glands, on les honora du nom de Glands de Jupiter.

Enfin la Noix est nommée *nux regia*,

parce que le Noyer fut transporté de Perse par des Rois, & fut cultivé en plusieurs autres endroits.

CHAPITRE XXVII.

Des Avelines.

Choix. ON les doit choisir grosses, bien nourries, contenant chacune une amande, presque ronde, rougeâtre, pleine de suc, d'un goût excellent, qui n'ait point été gâtée par les vers. Les meilleures Avelines, & les plus estimées nous viennent du Lionnois.

Bons effets. Les Avelines nourrissent davantage que les Noix; elles sont pectorales, elles resserrent le ventre, & poussent par les urines.

Mauvais effets. Elles sont venteuses; & se digerent difficilement.

Principes. Elles contiennent une mediocre quantité de sel volatile & essentiel, beaucoup d'huile & de terre.

Le tems, l'âge & le temperament. L'usage moderé de ce fruit convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on ait un bon estomach.

REMARQUES.

L'Aveline est un fruit assez connu. On l'appelle *Noisette*; il y en a de plusieurs gros-

leurs. Il naît ſur le Coudrier ou Noiſetier, qui eſt un Arbriſſeau commun dans les hayes & dans les bois ; on le cultive auſſi dans les jardins.

Les Avelines, auſſi-bien que les Noix, contiennent une grande quantité d'huile, que l'on retire aiſément par expreſſion. Cependant les Avelines ont un goût plus agreable que les Noix ; parce que leur ſel eſt moins âcre que celuy des Noix, & qu'il eſt auſſi plus intimement uni à des parties huileuſes.

Les Avelines ſont pectorales & nourriſſantes, à cauſe de leurs parties huileuſes. Elles reſſerrent auſſi le ventre, par leurs principes terreſtres, qui donnent plus de conſiſtance aux liqueurs, & qui abſorbent les humiditez trop abondantes qui relâchoient les parties ſolides. Cependant elles ſe digerent difficilement, quand on en uſe immoderément, à cauſe de leur ſubſtance ſolide & terreſtre.

Les chatons du Noiſetier ſont aſtringents, & propres pour reſſerrer le ventre, & exciter les urines. Chatons du Noiſetier.

On couvre les Avelines de ſucre, & on en fait des dragées qui ſont d'un goût excellent. Elles ſervent ordinairement au deſſert pour donner bonne bouche, & pour aider à la digeſtion. Avelines en dragées.

Le Coudrier en Latin, *Corylus*, *à* κάρυα, *nux*, Noyer ; comme qui diroit petit Noyer.

Les Avelines, en Latin, *Avellanæ*, *quaſi Abellinæ*. Ce nom a été tiré de celuy d'une ville de la Campanie, que l'on nommoit autrefois *Abella*, où les Coudriers ſont fort communs. Etimologie.

Les Avelines ſont encore nommées, *Ponticæ*, parce que ſuivant le rapport de Pli-

ne on nous les a apportées en premier lieu de Pont.

CHAPITRE XXVIII.

Des Amandes.

Differences. IL y a de deux ſortes d'Amandes, ſçavoir de douces & d'ameres. Elles ont chacune leur vertu particuliere. On les doit choiſir nouvelles, larges, bien nourries, hautes en couleur, qui n'ayent point été gâtées par l'injure des temps, & qui ayent cru dans les païs chauds. Les meilleures nous viennent du Comtat Venaiſin, prés d'Avignon.

Choix.

Bons effets. Les Amandes douces nourriſſent beaucoup, ſont tres adouciſſantes & pectorales, excitent le crachat, produiſent le ſommeil, augmentent l'humeur ſeminale, & ſont aperitives.

Les Amandes ameres detergent, attenuent, & rarefient les humeurs groſſieres & viſqueuſes, pouſſent par les urines, & ſont fort employées en Medecine.

Mauvais effets. Les Amandes douces & ameres, étant ſeches, ſe digerent difficilement, demeurent long-temps dans l'eſtomach, & cauſent des maux de tête.

Principes. Les Amandes douces contiennent beaucoup d'huile, peu de ſel & de phlegme.

Les Amandes ameres contiennent plus de ſel que les douces, beaucoup d'huile, & peu de phlegme.

Les unes & les autres conviennent en tout temps, à tout âge, & à toute ſorte de temperament, pourveu que l'on en uſe moderément. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

Les Amandes ſont des fruits fort en uſage parmi les aliments. Les douces le ſont neanmoins plus que les ameres. Les unes & les autres viennent ſur un arbre appellé en Latin, *Amygdalus*, & en François, Amandier. On cultive cet arbre dans les jardins. Ses feuilles ſont tellement ſemblables à celles du pêcher, qu'à peine les peut-on diſtinguer. Ses fleurs reſſemblent auſſi beaucoup à celles du pêcher, avec cette difference, qu'elles ſont plus blanchâtres, & qu'elles ne ſont point purgatives. Amandes. Amandier, ſes feuilles & ſes fleurs.

On exprime, des Amandes douces pilées & dilayées dans de l'eau, un lait d'Amande que l'on fait boire aux gens maigres, aux étiques, aux pleuretiques, & qui leur fait un bien tres-évident. La raiſon en eſt, que ce lait contient beaucoup de parties huileuſes, balſamiques & embaraſſantes, propres à nourrir & retablir les parties ſolides, à moderer le mouvement impetueux des humeurs, & à adoucir leur acreté. Suc laiteux exprimé des Amandes douces.

La difference de goût qui ſe rencontre entre les Amandes douces & les Amandes ameres, provient de ce que dans les douces il ſe trouve peu de ſel, & que ce ſel eſt parfaite-

ment lié & retenu par des parties rameuſes, de ſorte qu'il ne peut faire qu'une impreſſion tres-legere ſur la langue. Les ameres au contraire contiennent plus de ſels âcres, qui n'étant qu'à demi embaraſſez par des parties huileuſes, excitent une ſenſation plus forte, mais plus deſagreable. Ce ſont encore ces ſels qui rendent les Amandes ameres, deterſives, aperitives, & capables de rarefier les humeurs groſſieres & viſqueuſes.

On dit que les Amandes ameres empoiſonnent les Renards & les Poules. Elles paſſent encore pour empêcher l'yvreſſe, & Plutarque rapporte à ce ſujet une hiſtoire d'un certain Medecin, qui demeuroit chez Druſus fils de l'Empereur Tibere, & qui par l'uſage des Amandes ameres, étoit devenu ſi excellent beuveur qu'il ne s'enyvroit jamais, & qu'il ſurpaſſoit tous les beuveurs de ſon temps.

Huile des Amandes douces & ameres.

On tire par expreſſion, des Amandes douces & ameres, une huile, dont on ſe ſert beaucoup en Medecine. Il faut remarquer que l'huile des Amandes ameres ſe rancit moins, & ſe conſerve plus long-temps, que celle des Amandes douces; la raiſon en eſt, que les Amandes ameres contenant plus de ſel que les douces, leur huile en eſt auſſi plus chargée, & moins ſujette à ſe fermenter & à ſe corrompre.

Dragées.

On couvre de ſucre les Amandes douces, pour en faire des dragées, qui ſont fort agreables, & qui ſervent ordinairement au deſſert. On pile encore les Amandes douces, & l'on mêle cette pâte avec du ſucre & de l'eau roſe. On forme cette pâte en petits pains appellez *Macarons*. Enfin les Amandes entrent dans la compoſition de pluſieurs autres mets delicieux, qu'il ſeroit trop long de decrire icy.

Macarons.

CHAPITRE XXIX.

Des Piſtaches.

ON doit choiſir les Piſtaches peſantes, bien pleines, nouvelles, d'une odeur agreable, & d'un bon goût. Choix.

Les Piſtaches ſont humectantes & pectorales, elles fortifient l'eſtomach, elles excitent l'appetit, & augmentent l'humeur ſeminale, elles ſont aperitives, & tres ſalutaires aux perſonnes attenuées, & aux nephretiques. Bons effets.

L'uſage immoderé des Piſtaches échauffe beaucoup, cauſe des vertiges, & des maux de tête. Mauvais effets.

Elles contiennent un peu de ſel volatile & eſſentiel, & beaucoup d'huile. Principes.

Elles conviennent en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on en uſe moderément. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Piſtaches appellées en Latin, *Piſtacia*, ou *Phiſtacia*, ou *Fiſtici*, ſont des fruits aſſez reſſemblants, en groſſeur & en figure, aux Amandes vertes. On nous les envoye ſeches de Perſe, d'Arabie, de Syrie, des Indes. Pline rapporte que Vitellius fut le premier qui en apporta de Syrie en Italie; comme Flaccus Pompeius Chevalier Romain, fut auſſi

le premier qui en porta en Eſpagne. Elles naiſſent par grappe ſur une eſpece de Terebinte des Indes, decrit par Theophraſte. Ce fruit a deux écorces, la premiere eſt tendre, de couleur verdâtre, mêlée de rouge. La ſeconde eſt blanche, dure, & caſſante. Son Amande eſt de couleur verte, mêlée de rouge en dehors, & verte en dedans, d'un goût fort agreable.

Les Piſtaches ſont humectantes, pectorales, & convenables aux phtiſiques & aux nephretiques, par leurs parties huileuſes & balſamiques, propres à produire ces bons effets. Elles fortifient encore l'eſtomach, elles excitent l'appetit, & l'humeur ſeminale, parce qu'elles contiennent quelques ſels volatiles qui communiquent une chaleur douce & agreable dans les endroits où ils ſe rencontrent. Quand on uſe des Piſtaches avec excés, elles échauffent beaucoup, & cauſent d'autres accidents, parce que la chaleur que leurs ſels volatiles excitent, s'augmente à proportion de la quantité de ces ſels, & devient enſuite incommode.

Piſtaches en dragée. Les Confiſeurs couvrent de ſucre les Piſtaches, aprés les avoir bien mondées. Quand elles ont été accommodées de cette maniere, on les appelle *Piſtaches en dragées*. Elles ſont d'un goût excellent.

CHAPITRE XXX.

Des Pignons.

Choix. ON les doit choiſir aſſez gros, blancs, tendres, agreables au goût, & nou-

veaux ; car ils acquierent en vieilliſſant une ſaveur fade & huileuſe.

Ils nourriſſent beaucoup, ils adouciſſent les acretez de la poitrine, ils ſont convenables aux étiques & aux phtiſiques ; ils appaiſent les ardeurs d'urine, cauſées par des humeurs âcres & picotantes, ils excitent le lait & la ſemence. Bons effets.

Ils ſe digerent difficilement, & produiſent beaucoup d'humeurs groſſieres, c'eſt pour cela qu'on ne s'en doit ſervir que moderément. Mauvais effets.

Ils contiennent beaucoup d'huile, & peu de ſel. Principes.

Ils conviennent en tout temps, aux jeunes gens, d'un temperament ſec & bilieux. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LEs Pignons, appellez en Latin, *Strobili*, ou *Pinei*, ou *nuces Pineæ*, ou *Coccali*, ſont des Coques oſſeuſes, oblongues, enveloppées d'une pellicule mince, legere & rougeâtre. Chacune de ces Coques renferment une Amande oblongue, à demi ronde, blanche, tendre, & douce au goût. On les trouve dans les Pommes ecailleuſes de pin ; & on ne les en ſepare qu'en mettant au four ces Pommes, qui étant enſuite écaufées, s'ouvrent d'elles-mêmes, & laiſſent voir les Coques qu'elles contiennent. Pignons.

Les meilleurs Pignons nous viennent des pays

chauds, comme de Catalogne, de la Provence, & du Languedoc.

Ces fruits, par leur ſubſtance onctueuſe, fourniſſent dans les vaiſſeaux ſanguins un ſuc chileux, propre à reparer les parties ſolides, à temperer l'acreté des humeurs, & à exciter le lait. Cependant les Pignons ayant une chair un peu maſſive, ne ſont pas aiſez à digerer, & ils produiſent beaucoup d'humeurs groſſieres.

Huile des Pignons. On peut tirer des Pignons une huile par expreſſion, qui eſt pectorale & adouciſſante.

Pignons en dragée. Les Confiſeurs couvrent les Pignons de ſucre, aprés les avoir laiſſez quelque temps envelopez dans du ſon chaud, afin de les degraiſſer. Ce ſont les Pignons en dragée.

CHAPITRE XXXI.

Des Chataignes.

Eſpeces. IL y a de deux ſortes de Chataignes, ſçavoir de cultivées & de ſauvages. Les cultivées ſont plus groſſes, & d'un meilleur goût que les autres. On doit choiſir les unes & les autres les plus groſſes qu'il ſe pourra, les mieux nourries, & les plus charnues.

Choix.

Bons effets. Elles nourriſſent beaucoup, & elles ſont aſtringentes. On ſe ſert de leur écorce pour arrêter les fleurs blanches des femmes.

Mauvais effets. Les Chataignes ſe digerent difficile-

ment, produiſent des humeurs groſſieres, & excitent des vents.

Elles contiennent peu de ſel, beaucoup d'huile, & de terre. Principes.

Elles conviennent dans les temps froids, aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont un bon eſtomach : mais les melancoliques, les vieillards, & ceux qui abondent en humeurs groſſieres & tartareuſes, doivent s'en abſtenir. Le tems, l'âge, & le temperament,

REMARQUES.

LEs Chataignes ſont des fruits qui viennent en abondance dans pluſieurs lieux, & qui ſervent à nourrir beaucoup de monde. Elles ſont couvertes d'une peau dure, & armée de pointes de tous côtez ; cette peau s'ouvre en trois ou quatre parties, molettes en dedans comme de la ſoye, & elle contient une ou pluſieurs Chataignes. Ces fruits étant bien gros, ſont appellez *Marons*. Quand ils ſont petits, ils gardent le nom de Chataigne. La plûpart des Marons que nous avons icy, nous ſont apportez du Vivarez & de Limoge.

Les Chataignes nourriſſent beaucoup, par rapport aux parties huileuſes qu'elles contiennent. Elles ſont auſſi aſtringentes, par leurs ſubſtance groſſiere, terreſtre & peu rarefiée, qui fixe & qui appaiſe le mouvement impetueux des humeurs. Cette même ſubſtance rend les Chataignes difficiles à digerer, propres à produire des humeurs groſſieres, & à exciter des vents. C'eſt pourquoy l'on doit toûjours faire bien cuire les Chataignes, avant

de s'en servir, & les mêler avec quelques matieres qui aident à leur digestion dans l'estomach.

Quand on a cueilli les Chataignes, on les garde quelque temps avant de les manger, & elles deviennent ensuite plus agreables au goût, & plus convenables pour la santé; parce qu'il s'y excite une petite fermentation, qui exalte & éleve un peu les parties des Chataignes, & qui les rend plus aisées à digerer.

Pain de Chataignes. Dans les endroits où il ne vient point de blé, on fait du pain avec les Chataignes que l'on a mis secher sur des clayes, & qu'on a reduites en farine. Ce pain est lourd, pesant, & fort difficile à digerer.

Etimologie. Chataigne en Latin, *Castanea*, tire son nom de *Castanum*, ville d'une Province appellée Magnesie, d'où l'on apportoit autrefois les Chataignes. Galien dans son livre second des facultez des aliments, met les Chataignes au nombre des glands, parmi lesquels il leur fait tenir le premier rang. Theophraste & Dioscoride les appellent, Διὸς βαλάνους, c'est-à-dire glands de Jupiter.

CHAPITRE XXXII.

Des Olives.

Choix. ON les doit choisir assez grosses, charnues, bien confites, d'un bon goût, & qui ayent été cultivées dans les païs chauds.

Bons effets. Elles donnent de l'appetit, elles resserrent & fortifient l'estomach, elles dis-

ſolvent, & chaſſent au dehors les humeures viſqueuſes & groſſieres qui s'y étoient attachées ; elles repriment les nauſées, & elles nourriſſent peu.

Elles ne produiſent de mauvais effets qu'autant que l'on s'en ſert avec excés. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de ſel eſſentiel. Principes.

Elles conviennent en temps froid à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu qu'elles ſoient bonnes & bien confites. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Olives ſont des fruits oblongs, ou ovales, ſucculents, plus ou moins gros ſuivant les lieux où elles naiſſent. Les Olives qui croiſſent en Provence & au Languedoc, ſont groſſes comme un gland de chêne; mais celles qui viennent en Eſpagne ſont plus groſſes qu'une muſcade. On a ſoin de cueillir les unes & les autres avant leur maturité, & pour lors elles ont un goût âpre, amer, acerbe, & inſupportable ; parce que leurs ſels ſont retenus & abſorbez par des parties terreſtres & groſſieres. Olives.

On confit les Olives avec de l'eau, & du ſel, & elles deviennent enſuite agreables au goût. La raiſon en eſt, que la ſaumure excite une petite fermentation dans les Olives, par le ſecours de laquelle leurs ſels ſe degagent un peu des parties terreſtres qui les retenoient, & picotent enſuite avec plus de legereté & de delicateſſe les fibrilles nerveuſes de la langue. Olives confites.

La ſaumure produit encore un autre bon effet dans les Olives. Elle bouche par ſes pointes ſalines les pores de ces fruits, & empêche que l'air n'y entre avec trop de liberté, & n'y excite une fermentation conſiderable qui les detruiroit, & les feroit bientôt pourrir.

Les Olives bien confites excitent l'appetit, en picotant un peu les parois de l'eſtomach, non ſeulement par leurs ſels acides, mais encore par ceux que la ſaumure leur a communiquez. Elles reſſerrent encore, & fortifient l'eſtomach, par leurs parties terreſtres, qui abſorbent les humiditez trop abondantes, qui relâchoient les fibres de cette partie.

Picholines. Les Picholines ſont des Olives que l'on a coupées en pluſieurs endroits, & que l'on a trempées enſuite dans la ſaumure. Elles ſont plûtôt en état d'être mangées que les autres; parce que par les inciſions qu'on leur a faites, la ſaumure s'eſt diſtribuée plus vîte & plus profondement dans toute leur ſubſtance.

Huile des Olives. On ſe ſert beaucoup parmi les aliments de l'huile tirée, par expreſſion, des Olives. Elle eſt adouciſſante, émolliente, anodine, reſolutive, deterſive, propre pour la colique & la diſſenterie. Voicy comme on la prepare.

On amaſſe au mois de Novembre & de Decembre une grande quantité d'Olives bien meures, on les met à couvert pendant quelque temps en un coin de la maiſon, où elles s'échaufent, & où elles ſe depurent de leur humidité aqueuſe. Enſuite on les écraſe ſous la meule, & on les met dans des cabats de jonc ou de palmier, que l'on place les uns ſur les autres au preſſoir: la premiere huile qui en ſort eſt la meilleure, & eſt appellée, *huile vierge.*

Huile Vierge.

On arroſe les Olives d'eau chaude, & en les repreſſant de nouveau, & aſſez fortement, il en vient une bonne huile. Seconde Huile.

On agite enſuite les Olives déja preſſées, on y verſe encore de l'eau chaude; on les preſſe plus fortement qu'auparavant, & il decoule une huile chargée de feces, & moins bonne qu'aucune. Troiſiéme Huile.

Ces huiles ſe ſeparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent deſſus. Mais il ſe precipite au fond une fece d'huile, que les anciens appelloient *Amurca*.

On laiſſe meurir, même juſques à la pourriture, les Olives que l'on deſtine pour en faire de l'huile. La raiſon en eſt, que dans celles-là les parties ſulphureuſes ont eu le temps de ſe debaraſſer des principes groſſiers qui les fixoient auparavant; ce que l'on connoît par le goût douceâtre & huileux qu'elles ont pour lors. On les laiſſe encore fermenter quelque temps avant de les mettre en preſſe, afin que ces mêmes parties ſulphureuſes ſe degagent & ſe ſeparent plus parfaitement des parties aqueuſes & ſalines, avec leſquelles elles ſont jointes dans le fruit. Il eſt à remarquer que l'on ne tire pas une goute d'huile des Olives vertes, par expreſſion, mais ſeulement un ſuc viſqueux; parce que leurs principes huileux ſont tres-étroitement unis avec les autres principes.

Les feuilles de l'Olivier ſont aſtringentes, & propres pour arrêter les hemorragies & les cours de ventre. Feuilles d'Olivier.

Il croît proche de la Mer Rouge certains Oliviers ſauvages, d'où il decoule une gomme qui arrête le ſang, & qui guerit les playes. Gomme d'Olivier.

Olivier, en Latin, *olea*, vient du nom Grec ἔλαια, qui ſignifie auſſi la même choſe. Etimologie.

CHAPITRE XXXIII.

Des Dactes.

Choix. ON les doit choisir nouvelles, grosses, douces, pleines de suc, jaunes, meures, d'une chair ferme, le noyau s'en separant aisément, & qui n'ayent point été gâtées des vers. Les meilleures sont celles qui viennent du Royaume de Tunis.

Bons effets. Les Dactes sont humectantes & adoucissantes, elles nourrissent beaucoup, elles appaisent la toux, elles sont un peu detersives, astringentes & propres pour les maladies de la gorge. On les estime propres pour fortifier l'enfant dans le ventre de sa mere.

Mauvais effets. Elles produisent quantité d'humeurs grossieres; c'est pourquoy ceux qui vivent de Dactes, deviennent scorbutiques, & perdent leurs dents de tres bonne heure; elles sont difficiles à digerer, & causent des obstructions dans les visceres.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel essentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en tout temps, à tout âge, & à toute sorte de temperament, pourveu que l'usage en soit moderé.

REMARQVES.

LEs Dactes ſont des fruits oblongs, ronds, charnus, jaunes, un peu plus gros, que le pouce, & agreables au goût. Ils renferment un noyau fort dur, long, rond, de couleur griſe, & envelopé d'une pellicule deliéé, mince, & blanche. Ils naiſſent à un grand arbre appellé en Latin, *palma*, & en François, palmier.

Ces fruits ne ſont guere en uſage icy, que pour la Medecine; ils ſervent cependant de nourriture à beaucoup de peuples en Egypte, en Syrie, en Afrique, & dans les Indes. Ils ne viennent point à maturité dans l'Italie, & ne deviennent jamais doux dans les endroits de l'Eſpagne ſituez vers le bord de la Mer; mais ils y conſervent un goût âpre & deſagreable. Quelques Auteurs rapportent que chez pluſieurs peuples d'Orient on en fait du vin, & même du pain. On nous en apporte de la Provence, qui ſont d'un bon goût; mais ils ne peuvent ſe conſerver; car les vers, qui s'y engendrent aiſément, les gâtent tres-vîte. Pain, & Vin de Dactes.

Les Dactes ſont compoſées de beaucoup de parties huileuſes & embaraſſantes, qui les rendent humectantes, nourriſſantes, propres à adoucir les acretez de la poitrine, & à appaiſer la toux. Elles ſont auſſi deterſives, aſtringentes, & convenables pour les maladies de la gorge, parce qu'elles contiennent un ſuc groſſier & terreſtre, chargé de ſels eſſentiels, & capable de produire ces bons effets.

On appelle la Dacte en Latin, *dactylus*, parce que ſa figure reſſemble beaucoup à celle du doigt, que l'on nomme en Grec δάκτυλος. Etimologie.

Elle eſt encore appellée en Latin, *phœnicobalanus.* Ce mot eſt compoſé du Grec φοῖνιξ, *palma*, palmier, & du Latin, *Balanus*, gland, comme qui diroit gland de palmier.

Palmier en Latin, *palma*, à παλάμη, *manus*, main, parce que les feuilles de cet arbre ſont diſpoſées en main ouverte.

CHAPITRE XXXIV.

Des Capres.

Choix. ELles doivent être choiſies vertes, tendres, bien confites, & d'un bon goût.

Bons effets. Elles ſont aperitives, elles font venir les mois aux femmes, elles ſont convenables aux aſtmatiques, aux rateleux, & à ceux qui ont quelques viſceres obſtruez; elles donnent de l'appetit, elles fortifient l'eſtomach, elles tuent les vers, & excitent l'humeur ſeminale.

Mauvais effets. Les Capres priſes en une quantité mediocre ne font point de mal; mais quand on s'en ſert avec excés, elles échauffent & rarefient un peu trop les humeurs.

Principes. Les Capres contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, & un peu d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent dans les temps froids, aux vieillards, & aux perſonnes d'un temperament phlegmatique & melancolique.

REMARQUES.

LEs Capres ſont des boutons ou fleurs, qui viennent aux ſommitez de quelques pieds particuliers du Caprier. Quand ces boutons ont acquis une certaine groſſeur, on les cueille, & on les confit avec de l'eau & du ſel. Si l'on attendoit plus long-temps à les cueillir, ils s'épanouiroient en des fleurs blanches, ou gridelines, à quatre feuilles, diſpoſées en roſe, & ils ne ſeroient plus en état d'être confits. On cultive le Caprier en Provence, principalement vers Toulon.

Les Capres bien confites ſervent beaucoup dans les ragouts, & plûtôt pour exciter l'appetit, qu'en qualité d'aliment; on les confit pour deux raiſons. Premierement, pour leur faire perdre un certain goût deſagreable qu'elles ont; & en ſecond lieu, pour les conſerver plus long-temps. Nous avons expliqué comment le ſel produit ces bons effets, en parlant des Olives.

La principale vertu des Capres conſiſte dans les ſels eſſentiels qu'elles contiennent, qui étant douez de beaucoup de mouvement & de ſolidité, ſe font un paſſage par-tout, en briſant & attenuant les matieres groſſieres qui s'opoſent à leur mouvement. C'eſt pour cela que les Capres levent les obſtructions, ſont aperitives, & font venir les mois aux femmes: elles excitent auſſi l'appetit, en picotant legerement les parois de l'eſtomach par ces mêmes ſels.

L'écorce du Caprier, & celle de ſa racine, ſont employées en Medecines. Elles ont les mêmes vertus, & elles contiennent les mêmes principes que les Capres.

Ecorce du Caprier, & celle de ſa racine.

Fleurs du Geneſt confites.

Les fleurs encore vertes du Geneſt d'Eſpagne étant confites, comme celles du Caprier, ont à peu prés le même goût, & produiſent les mêmes effets.

Etimologie.

Les Capres en Latin, *Cappares, à Capite,* tête, parce que ſes boutons ont la figure de petites têtes.

CHAPITRE XXXV.

Des Féves.

Eſpeces.

IL y a deux eſpeces de Féves. On cultive la plante de la premiere dans les jardins, & celle de la ſeconde dans les champs. Les Féves de la premiere eſpece ſont applaties; tantôt plus groſſes, tantôt moins groſſes, d'une couleur ordinairement blanche; & quelquefois d'un rouge purpurin. Elles ſont renfermées au nombre de quatre ou cinq dans une groſſe gouſſe, longue, charnue, & compoſée de deux coſſes. Les Féves de la ſeconde eſpece ſont rondes, & oblongues, noirâtres, blanchâtres, ou jaunâtres, contenues, auſſi-bien que celles de la premiere eſpece, dans des gouſſes, mais qui ſont plus petites, & d'une figure oblongue, arondie.

Choix.

On doit choiſir les unes & les autres, tendres, bien nourries, nettes, & qui n'ayent point été gâtées par les approches de quelque petit animal.

Les Féves provoquent le ſommeil, adouciſſent l'acreté des humeurs, excitent l'urine, appaiſent la migraine, & nourriſſent beaucoup ; elles détergent, & reſſerrent étant priſes en decoction. On en fait encore de la farine, dont on ſe ſert dans les cataplaſmes pour reſoudre, amollir, digerer, & hâter la ſuppuration. Bons effets.

Les Féves ſont venteuſes, & excitent des coliques. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Principes.

Elles conviennent en tout temps, aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont un bon eſtomach. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Féves ſont des legumes fort employez parmi les aliments. Elles contiennent un ſuc huileux & balſamique, qui provoque le ſommeil, en embaraſſant un peu les eſprits animaux, & les jettant dans une eſpece de repos. Ce ſuc eſt encore propre à nourrir beaucoup, & à appaiſer la migraine, en adouciſſant les humeurs âcres qui la cauſoient.

Cependant les Féves ſont chargées d'une ſubſtance un peu viſqueuſe, qui fermentant, & ſe rarefiant dans les inteſtins, y excite quelquefois des vents & des coliques.

On fait ſecher les Féves pour les garder ; mais elles ne ſont plus d'un ſi bon goût qu'elles l'étoient auparavant ; apparemment parce Féves ſeches.

qu'en ſechant elles perdent quelques parties volatiles & exaltées, qui contribuoient à les rendre d'une ſaveur plus agreable.

Les tiges, les feuilles, les gouſſes, & les fleurs de Féves priſes en decoction, ſont adouciſſantes, aperitives, & rafraîchiſſantes.

Féves d'Amerique. Il vient en Amerique une eſpece de Féve de même figure & couleur que les nôtres; mais plus petite. Cette Féve eſt ſeparée par le milieu, d'une petite peau deliée; elle a des vertus oppoſées à celles de nos Féves ordinaires; car elle purge par haut & par bas tres-violemment.

Etimologie. Les Féves en Latin, *Faba*, *ἀ φαγεῖν*, *Comedere*, manger, parce qu'on mange beaucoup de ces legumes.

CHAPITRE XXXVI.

Des Pois.

Eſpeces. IL y a de trois ſortes de Pois. Les premiers ſont preſque ronds, de couleur verte au commencement, & ils deviennent en ſechant anguleux, blancs, ou jaunâtres. Ces Pois ſont renfermez dans des gouſſes longues, cylindriques, & compoſées de deux coſſes. Les ſeconds ſont gros, anguleux, de couleur variée, blanche & rouge, & ils naiſſent dans de grandes gouſſes, ſucculentes. Les derniers ſont blancs, petits, & ils ſont renfermez dans de petites gouſſes. Les Pois de la premiere & de la troiſiéme eſpece

viennent dans les champs, & ceux de la ſeconde ſont cultivez dans les jardins. On doit choiſir les uns & les autres, tendres, nouveaux, & qui n'ayent point été gâtez par les vers. Choix.

Les Pois adouciſſent les acretez de la poitrine, appaiſent la toux, fourniſſent une bonne nourriture aux parties, ſont emollients, & un peu laxatifs, principalement par leur premier bouillon. Bons effets.

Les Pois ſont venteux, & mauvais pour ceux qui ſont ſujets à la gravelle. Mauvais effets.

Ils contiennent beaucoup d'huile, de ſel eſſentiel, & de phlegme. Principes.

Ils conviennent en tout temps, principalement aux jeunes gens, & à preſque toute ſorte de temperament, pourveu qu'on en uſe moderément. Cependant les perſonnes chargées d'humeurs groſſieres, ne s'accommodent pas bien de l'uſage des Pois. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Pois ſont des legumes fort employez parmi les aliments. Plus ils ſont petits & verds, & plus ils ont bon goût; on les ſert en cet état ſur les tables les meilleures & les plus delicates. On fait auſſi ſecher les Pois, pour les conſerver plus long-temps; mais ils n'ont plus, étant ſecs, ce goût qu'ils avoient auparavant, pour la raiſon que nous avons ap- Poids verds. Pois ſecs.

portée en parlant des Féves seches.

Les Pois produisent la plûpart de leurs bons effets par le secours de leurs parties huileuses & balsamiques, qui embarassant les acretez de la poitrine, appaisent la toux, & qui se condensant aisément dans les vuides des parties solides, les reparent & les nourrissent. Le premier bouillon des Pois est émollient & laxatif, parce qu'il se charge des sels les plus dissolubles de ces legumes. Ces sels irritant & picotant les glandes intestinales, les obligent à laisser passer par leurs pores plus de serosité qu'ils n'ont coûtume dans l'état ordinaire.

Les Pois contiennent un suc visqueux & épais qui excite des vents, & qui produit des humeurs grossieres; c'est pourquoy leur usage ne convient point à ceux qui sont attaquez de la gravelle.

Pois chiches.

Il y a d'autres especes de Pois, que l'on nomme, *Pois chiches*. Ces Pois sont blancs, ou roux, ou noirs, ou rouges, ou purpurins, de même goût que les Pois ordinaires; ils ont à peu prés la figure de la tête d'un belier, ce qui fait appeller la plante, *Cicer arietinum*. Ils sont enfermez dans des gousses courtes, ressemblantes à des vessies. On se sert peu des Poix chiches parmi les aliments; mais on les employe en Medecine. Les rouges sont preferez aux autres.

Etimologie.

Les Pois chiches excitent l'urine, & les mois aux femmes, & adoucissent les acretez de la poitrine; on s'en sert en decoction pour la pierre & pour la colique nephretique.

Etimologie.

Les Poix en Latin, *Pisa*, *à* πίσε ou πέσεν, *Cecidit*, il est tombé; parce que si l'on ne soutient la plante qui porte les Pois, elle tombe.

On dit aussi que *Pisum* vient de la Ville de Pise,

Piſe, où la plante qui porte les Pois, croiſſoit autrefois abondamment.

CHAPITRE XXXVII.

Des Haricots, ou Féveroles.

ON mange les Féveroles, ou jointes avec leurs gouſſes, ou ſans gouſſes. On ſe ſert de leurs gouſſes quand elles ſont vertes, tendres, & dans leur primeur; mais auſſi-tôt qu'elles ſont devenues dures & blanchâtres, & que les Féveroles qu'elles contiennent ont acquis une certaine groſſeur, on ſépare les Féveroles de leurs gouſſes. Ces Féveroles repreſentent chacune la figure d'un petit rein; elles ſont ordinairement blanches, & quelquefois rouges, noires, ou marquetées. On les doit choiſir tendres, bien nourries, aſſez groſſes, qui n'ayent point été corrodées par les vers, & qui ſe cuiſent facilement. Choix.

Les Féveroles excitent l'urine, & les mois aux femmes, nourriſſent beaucoup, reſolvent & amolliſſent. On ſe ſert de la Farine des Féveroles dans les Cataplaſmes. Bons effets.

Les Féveroles ſont venteuſes, chargent l'eſtomach, & excitent quelquefois des nauſées, ou des envies de vomir. Mauvais effets.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile, de ſel eſſentiel, & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en tout temps, à ceux qui ont l'eſtomach bon, & qui ſont jeunes & robuſtes; mais les perſonnes delicates doivent s'en abſtenir.

REMARQUES.

ON ſeme les Haricots au Printemps, & quelquefois aprés la moiſſon; car c'eſt un legume, dont on ſe ſert beaucoup dans ſa primeur. Ils ont alors un bon goût; mais quand on les a fait ſecher pour les garder, ils n'ont plus cette ſaveur agreable qu'ils avoient auparavant; de même que les Féves & les Pois ſecs.

Les Féveroles blanches ſont les plus communes; mais elles ne ſont pas les plus delicieuſes, les rouges ſont beaucoup meilleures pour le goût, & pour la ſanté, car elles ſont moins venteuſes, & plus aiſées à digerer. On pourroit apporter pour raiſon de cette difference, que dans les Féveroles rouges les principes paroiſſent être plus exaltez, ce que l'on connoît par leur couleur rouge, qui vient ordinairement d'une forte attenuation & rarefaction de parties ſulphureuſes.

Nous avons avancé que les Féveroles qui ſe cuiſent le plus facilement ſont les plus ſalutaires; parce que celles-là ſont compoſées d'une ſubſtance mediocrement unie & reſſerrée dans ſes parties,& qui ſe digere aiſément dans l'eſtomach.

Les Haricots contiennent les mêmes principes, & produiſent les mêmes effets que les

Pois. On peut donc pour expliquer leurs vertus, raiſonner de la même maniere que nous avons fait en expliquant celles des Pois. Toute la difference qui ſe rencontre entre ces deux legumes, c'eſt que les Féveroles ſont un peu plus venteuſes, & plus difficiles à digerer que les pois.

Les Haricots ſont nommez en Latin, *phaſeoli* ou *phaſeli*, *à phaſelo*, *petit navire*; parce qu'on a pretendu que la ſemence de ce legume reſſembloit en quelque façon à un petit navire. Etimologie.

CHAPITRE XXXVIII.

Des Lentilles.

IL y a deux eſpeces de Lentilles; les premieres ſont petites, orbiculaires, minces vers les bords, & élevées vers le milieu, rondes, dures, applaties, blanches, ou jaunâtres, ou noirâtres, contenues au nombre de deux ou trois dans de petites gouſſes. Ces Lentilles ſont appellées en Latin, *Lentes minores*. Les ſecondes ſont deux ou trois fois plus groſſes, que celles de la premiere eſpece. On doit choiſir les unes & les autres, bien nourries, & qui ſe cuiſent en peu de temps. Eſpeces. Choix.

Les Lentilles nourriſſent mediocrement, appaiſent la trop grande effervéſcence du ſang, detergent, & reſſer- Bons effets.

rent, quand on les mange toutes entieres; mais elles lâchent le ventre, quand on se sert de leur simple decoction.

Mauvais effets.

Les Lentilles produisent des humeurs grossieres & tartareuses, causent des obstructions dans les visceres, & passent pour affoiblir la veue.

Principes.

Elles contiennent mediocrement de sel essentiel, beaucoup d'huile & de terre.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Les Lentilles conviennent en tout temps, & à tout âge, aux personnes d'un temperament chaud & bilieux, & aux phlegmatiques; mais les melancoliques, & ceux qui ont des humeurs terrestres & grossieres, doivent s'en abstenir.

REMARQUES.

Les Lentilles sont des legumes fort usitez parmi les aliments du Carême, elles resserrent, & temperent le trop grand mouvement des humeurs, par leur suc grossier & terrestre, qui épaissit les liqueurs, & qui leur donne plus de consistance qu'elles n'avoient.

Les Lentilles lâchent le ventre, quand on se sert de leur decoction; parce que l'eau ne dissout que les sels essentiels de ces legumes qui sont propres à produire cet effet; laissant leurs parties terrestres, dont elle ne peut se charger, & qui contribuent principalement à rendre les Lentilles astringentes, comme nous venons de le remarquer.

Etimologie.

Les Lentilles en Latin, *Lentes, à lenis,*

doux, parce qu'on croyoit autrefois que l'usage des Lentilles rendoit l'humeur douce; ou parce que les Lentilles ſont unies & douces au toucher.

CHAPITRE XXXIX.

Du Ris.

ON doit choiſir le Ris net, blanc, nouveau, bien nourri, dur, & qui s'enfle quand il a bouilli. **Choix.**

Le Ris eſt adouciſſant, il épaiſſit les humeurs, il modere les cours de ventre, il augmente la ſemence, il reſtaure, il fournit une tres bonne nourriture aux parties, il arrête les crachements de ſang, & il convient aux étiques, & aux phtyſiques. **Bons effets.**

Le Ris eſt un peu venteux, & peſant ſur l'eſtomach. Son uſage trop frequent peut cauſer des obſtructions. **Mauvais effets.**

Il contient beaucoup d'huile, & mediocrement de ſel eſſentiel. **Principes.**

Le Ris convient en tout temps, & à tout âge, aux perſonnes dont les humeurs ſont trop âcres & trop agitées, & à ceux qui ayant perdu leurs forces, ont beſoin de quelque Aliment qui les repare. **Le temps, l'âge, & le temperament.**

REMARQUES.

ON cultive la plante qui porte le Ris, dans les lieux humides & marecageux ; parce que, comme le Ris doit abonder en principes huileux, ces terres grasses luy en fournissent beaucoup plus que d'autres. De toutes les parties de cette Plante, il n'y a que la Graine dont on se serve parmi les aliments. Cette graine est blanchâtre, ovale, ou oblongue, disposée en bouquets, & enfermée chacune dans une capsule jaunâtre, rude, & terminée par un filet. On nous l'apporte seche du Piémont, de l'Espagne, & de plusieurs autres lieux.

Notre maniere la plus ordinaire d'accommoder le Ris, est d'en faire une bouillie avec du lait ; nous le mêlons aussi quelquefois dans la soupe ; mais les Peuples d'Orient l'employent par-tout, & ils en font un usage beaucoup plus frequent que nous.

Le Ris est adoucissant, restaurant, & il nourrit beaucoup par ses parties huileuses, balsamiques, & embarrassantes ; il modere aussi les cours de ventre, & arrête les crachements de sang, en épaississant un peu, par son suc visqueux & gluant, les humeurs âcres, & temperant par ce moyen leur mouvement trop violent.

Cependant le Ris étant d'une substance assez compacte & resserrée en ses parties, pese quelquefois sur l'estomach ; & comme il ne s'y digere pas aisément, & qu'il demeure longtemps dans les premieres voies, il s'y fermente, se rarefie, & excite des vents. Le Ris peut encore causer des obstructions par son suc lent & grossier, qui s'arrêtant dans les petits

tuyaux, empêche les liqueurs d'y circule r.

Le Ris en Latin *Oryza, ab* ὀρύσσ[illegible], *Fodic;* parce qu'on a coutume de fouir & de labourer la terre, avant que d'y ſemer le Ris. Etimologie.

CHAPITRE XL.

Du Gruau.

ON le doit choiſir nouveau, bien mondé, net, blanc, ſec, qui ne ſente point le relan, & qui ait été fait avec de l'Avoine bien nourrie. Choix.

Il eſt humectant & adouciſſant, propre pour embarraſſer les ſels âcres de la poitrine, du ſang, & des autres humeurs, il excite le ſommeil, il rafraîchit, il reſtaure dans les maladies de conſomption, & donne une bonne nourriture aux parties; on le prend en decoction dans de l'eau, ou dans du lait. Bons effets.

Le Gruau eſt un peu peſant ſur l'eſtomach, & excite des vents. Mauvais effets.

Il contient mediocrement de ſel eſſentiel, & beaucoup d'huile. Principes.

Il convient en tout temps, à tout âge, & à toute ſorte de temperament, & principalement à ceux dont les humeurs ſont trop ſubtiles, trop âcres, & dans un mouvement extraordinaire. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Gruau n'est autre chose que de l'Avoine bien mondée de sa peau & de ses extremitez, & reduite en farine grossiere par le moyen d'un Moulin fait exprés. On nous apporte le Gruau de la Touraine & de la Bretagne.

On s'en sert icy fort communement, on le prend en decoction dans de l'eau, ou dans du laict. Il rafraîchit & humecte beaucoup, & produit plusieurs autres bons effets ; parce qu'il contient, aussi-bien que le ris, des parties huileuses, balsamiques, & embarassantes, qui agissent de la même maniere que celles du ris.

Orge mondé. On prend aussi en decoction dans de l'eau, ou dans du laict, l'orge mondé. Cet aliment ainsi preparé, est fort agreable au goût, & a les mêmes vertus que le Gruau. Cependant il ne nourrit pas tout-à-fait tant. On doit choisir l'orge mondé nouveau, bien nourri, blanc, & sec. Le meilleur nous est apporté de Vitri le François.

Bouillie avec la Farine de blé. On fait encore avec le laict & la farine de blé, une bouillie tres-usitée, qui humecte & nourrit beaucoup : on en donne à manger aux enfans qui têtent. C'est un aliment agreable au goût, & fort salutaire.

Le Gruau en Latin, *Grutum*, *à* γροῦτα, qui veut dire aussi Gruau.

CHAPITRE XLI.

Du Millet.

LE Millet doit être choisi blanc, bien nourri, gros, dur, luisant, & d'un goût doux & agreable. Celuy dont on se sert icy le plus communément, vient de la Forest d'Orleans. Choix.

Il est anodin, tres adoucissant, propre à détruire & à embarrasser les acretez de la poitrine; il resserre un peu le ventre, & il tempere le trop grand mouvement des humeurs. Bons effets.

Il est un peu venteux, il se digere difficilement, & pese sur l'estomach. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, & un peu de sel essentiel. Principes.

Il convient en tout temps & à toute sorte d'âge, aux personnes d'un temperament bilieux, & dont l'estomach digere facilement : mais les melancoliques, & ceux qui abondent en humeurs grossieres, doivent s'en abstenir. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA plante qui porte le Millet, croît facilement dans les lieux humides, sablonneux, & qui ont de l'ombre. Sa Graine dont on se sert beaucoup parmi les aliments est petite,

presque ronde ou ovale, jaune ou blanche; enfermée dans des petites coques minces & tendres. Elle nous vient de la Forest d'Orleans. On fait avec ces graines & le lait, une bouillie qui ressemble beaucoup par son goût à celle que l'on prepare avec le Ris; le Millet a aussi beaucoup de rapport avec le Ris par ses principes & par les effets qu'il produit. Toute la difference qui se rencontre entre ces deux sortes de Graines; c'est que le Ris est encore plus agreable & plus nourrissant que le Millet.

On peut faire avec plusieurs autres Graines, des bouillies differentes, que nous passerons sous silence, parce qu'elles ne sont point en usage en France.

La semence de Millet étant reduite en farine, est employée dans les cataplasmes anodins & resolutifs.

Etimologie. Le Millet en Latin, *Milium*, parce que les graines de Millet viennent en grand nombre, & comme par milliers, sur la plante qui les porte.

CHAPITRE XLII.

De l'Anis.

Choix. LA semence d'Anis doit être choisie grosse, nette, bien nourrie, recemment sechée, d'une bonne odeur, d'un goût doux, mais cependant mêlé d'une petite acrimonie agreable.

Bons effets. L'Anis fortifie l'estomach, chasse les vents, est cordial, appaise les coliques, excite le lait aux nourrices, & donne bonne bouche.

L'uſage trop frequent de l'Anis rend les humeurs âcres, & trop agitées. Mauvais effets.

La ſemence d'Anis contient beaucoup d'huile exaltée, & de ſel volatile. Princi-pes.

Elle convient en tout temps aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ſont ſujets aux vents, à la colique, & qui ont l'eſtomach foible. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQVES.

L'Anis eſt une petite ſemence, de couleur griſe verdâtre, qu'on appelle communément, Anis vert; pour la diſtinguer du petit Verdun, ou de l'Anis à la Reine, qui eſt une petite dragée, ou de l'Anis vert, couvert de ſucre. Il nous vient une grande quantité d'Anis vert de la Touraine; cependant le meilleur & le plus gros vient de Malthe & d'Alican. Ce dernier eſt moins vert que l'autre. Anis vert. Anis en dragée.

Les Patiſſiers font des biſcuits fort agreables, où ils font entrer l'Anis. On mêle encore l'Anis dans pluſieurs autres compoſitions, pour leur donner un goût & une odeur aromatiques. Biſcuits aniſez.

L'Anis aide à la digeſtion, & fortifie l'eſtomach, par ſes principes volatiles & exaltez, qui excitent dans cette partie une chaleur douce & temperée, & qui briſent & atténuent les aliments qui y ſont contenus. L'Anis chaſſe auſſi les vents, en rarefiant les ſucs viſqueux, qui par leur lenteur & leur groſſiereté bouchoient le paſſage aux vents, & qui les empêchoient de s'échaper au dehors. C'eſt encore par cette raiſon que l'Anis ap-

paiſe la colique, qui étant tres ſouvent cauſée par des vents, doit ceſſer auſſi-tôt que ces vents ſe ſont diſſipez. Enfin, l'Anis donne bonne bouche, par ſon goût & ſon odeur aromatiques, qui proviennent de ce qu'il contient du ſel volatile, joint à des ſoulfres exaltez, & capables de chatouiller, ou plutôt de picoter avec beaucoup de legereté & de delicateſſe les fibrilles nerveuſes de la langue & de la tunique interieure du nez.

Anis de la Chine.

Il y a une autre eſpece d'Anis, que l'on nomme Anis de la Chine, ou de Siberi. Il a la figure & la groſſeur de la ſemence de Coloquinte, & le goût & l'odeur de notre Anis, mais plus forts; il eſt icy tres rare. Les Chinois le mêlent dans le Thé & dans le Sorbet, pour rendre ces boiſſons plus agreables. Cet Anis a les mêmes vertus, & contient à peu prés les mêmes principes, que le nôtre.

Etimologie.

L'Anis en Latin, *aniſum, quaſi* ἀνίκητον *quòd cibi appetentiam præſtet*, parce qu'il excite l'appetit; ou bien, ὅτι ἀνίησι τὰς ἐμπνευματοῦντας, *quòd tenſiones flatulentas laxet*, parce qu'il chaſſe les vents qui excitoient des tenſions dans le bas ventre.

CHAPITRE XLIII.

Du Pain.

Differences.

LE Pain differe ſuivant les differentes matieres qu'on a employées pour le faire, ſuivant leurs proportions, & ſuivant la preparation de la pâte, & la maniere de la cuire; le meilleur eſt ce-

Choix.

luy qui a été fait avec de bonne farine de froment, où l'on a laissé un peu de son; qui a été bien pêtri, qui a été suffisamment fermenté, & qu'on a fait cuire à propos, par une chaleur convenable, en sorte qu'il ne soit ni trop dur ni trop mou; on ne doit point le manger trop tendre, parce qu'alors il gonfle l'estomach; il vaut mieux attendre qu'il soit rassis.

Le Pain nourit beaucoup, & produit un bon aliment. La croute de Pain rotie resserre, & sa mie employée en cataplasme ramollit, digere, adoucit, & resout. Bons effets.

Le Pain ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excés, ou qu'il est mal fait. Par exemple, quand il est trop cuit, ou qu'il ne l'est pas assez, il se digere difficilement, & pese sur l'estomach. Mauvais effets.

Le Pain contient beaucoup de sel volatile, d'huile & de phlegme. Principes.

Le Pain convient en tout temps, à tout âge, & à toute sorte de temperament. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Pain n'est autre chose qu'une pâte cuite, fort nourrissante, parce que les matieres

qu'on employe pour le faire, ſont toutes chargées de particules onctueuſes, huileuſes & balſamiques. La mie de pain appliquée en Cataplaſme, ramollit, adoucit, digere, & reſout, parce qu'elle contient beaucoup de principes huileux & phlegmatiques, propres à rendre les fibres de la partie plus molles & plus ſouples; & que de plus par ſes ſels volatiles elle ouvre les pores de cette même partie, & briſe & attenue les ſucs groſſiers qui s'y étoient amaſſez. La croute de pain rotie, reſſerre. La raiſon en eſt, qu'étant devenue fort poreuſe & fort ſpongieuſe par une eſpece de calcination qu'elle a ſoufferte, elle abſorbe les humiditez abondantes qui relâchoient les parties, & donne plus de conſiſtance aux liqueurs tenues, qui s'échapoient avec trop de facilité au dehors.

Le Pain eſt un aliment ſi neceſſaire, que nous ne pouvons nous en paſſer. Nous ne mangeôns preſque rien ſans Pain, & même ſans luy la plûpart des viandes nous donneroient un degoût qui nous les feroit haïr en peu de temps. Il y a peu de Nations qui ne ſe ſervent de Pain: mais comme le froment ne vient pas par-tout, pluſieurs Peuples ſe font du Pain, ou quelqu'autre choſe qui tienne lieu de cet aliment, avec des matieres équivalentes.

Pain de glands de chène & de hêtre.

On dit qu'autrefois on ſe ſervoit en place de froment, des glands de chêne & de hêtre. On aſſure même, qu'il y a encore des endroits, où ces glands ſont employez pour le même uſage.

Pain de Chataignes, & de Dactes.

Les Chataignes & les Dactes ſervent auſſi à faire du Pain, comme nous l'avons remarqué en parlant de ces aliments.

Pain de racine,

Les Americains ſe font du Pain aſſez bon au goût, avec des racines nommées *Caſſaves.*

Cependant le ſuc de ces racines empoiſonne, & ne perd cette mauvaiſe qualité, que par la coction.

Quelques Auteurs rapportent qu'en certains endroits on tire de terre une eſpece de plâtre, que l'on reduit en une fine farine, dont les Habitans du lieu font du Pain & des Gâteaux. A la verité, ce fait eſt un peu étonnant, & merite confirmation. Pain de plâtre.

Dans les Iſles Moluques, & dans pluſieurs autres d'Orient, on ſe ſert de la moelle d'un certain arbre pour faire du Pain. Les Habitans de ces lieux l'appellent, *Sagdu*. Pain de moelle d'arbre.

Les Iſlandois, les Lapponois, & pluſieurs autres Nations, font durcir au froid, des Poiſſons, dont ils ſe ſervent, comme nous du pain. Quelques Habitans du Golfe Arabique preparent auſſi du Pain avec des Poiſſons rotis à la chaleur du Soleil, & ils mourroient de faim, s'ils n'avoient trouvé cette invention; car leurs Terres ſont ſi ſteriles, qu'il n'y peut rien croître. Pain fait avec des Poiſſons.

D'autres Peuples font durcir differentes chairs d'animaux, qu'ils mêlent avec des écorces d'arbre, & dont ils font du Pain. On en fait encore en quelques endroits avec des écorces de certaines Noix. Enfin on ne finiroit point ſi on vouloit rapporter toutes les matieres differentes, dont on eſt obligé de ſe ſervir en differens lieux pour faire du Pain; ou parce que les Terres n'y produiſent point de froment; ou parce qu'il ſurvient tout d'un coup des famines cruelles. Le Pere du Tertre dans ſon Hiſtoire naturelle des Antilles, en rapporte une arrivée dans l'Iſle de la Guadeloupe, qui contraignit les Habitans dans la crainte de mourir de faim, de faire du Pain Pain de coquilles de noix.

avec les fruits d'un arbre qui croît chez eux, appellé *Coürbaria*.

Blé. De toutes les especes de froment, le blé est celle qui fait de meilleur Pain, & que nous employons davantage.

Differences. Choix. Ce Blé differe beaucoup, suivant les païs où il croît; on le doit choisir net, sec, pesant, & bien nourri; on le garde quelque temps avant de l'employer, afin qu'il puisse deposer une certaine humidité, & que ses principes actifs se degagent un peu des matieres grossieres qui les embarrassent.

Principes. Le Blé contient beaucoup d'huile, & de sel essentiel, il est appellé en Latin, *Triticum, à Triturare*, parce qu'on separe par trituration le grain du Blé d'avec son épy.

Moins on laisse de son avec la farine de Blé employée pour faire du Pain, & plus ce Pain est nourrissant & agreable au goût; mais il est en recompense plus difficile à digerer, & plus pesant sur l'estomach, parce que les parties tenues de la farine s'unissent si étroitement les unes aux autres, qu'elles ne souffrent entr'elles presqu'aucuns pores; ce qui rend le Pain compacte. Quand au contraire il y a un peu de son mêlé dans le Pain; ce son par ses parties grossieres empêche l'union trop étroite des parties de la farine, rend le Pain plus poreux, & plus aisé à être attenué par le ferment de l'estomach. De plus, le son deterge, rafraîchit, & produit d'autres bons effets.

Segle. Le Segle est une autre espece de froment; dont les Montagnards & les Peuples Septentrionaux se servent ordinairement pour faire du Pain; nous l'employons aussi, mais non pas si souvent que le Blé; nous en mêlons

quelquefois avec le Blé, pour donner au Pain un certain goût, qui plaît à plusieurs personnes. Il ne nourrit pas tant que le Blé, & il lâche un peu le ventre.

Il contient beaucoup d'huile, & de sel essentiel. On le nomme en Latin, *Secale, à Secare,* couper, parce qu'on le coupe au temps de la moisson. Principes. Etimologie.

L'Orge est aussi employée pour faire du Pain. Ce Pain est rafraîchissant, mais il nourrit moins que celuy de Blé & de Segle. L'Orge contient beaucoup d'huile, & un peu de sel essentiel; il est appellé en Latin, *hordeum,* qui est un nom corrompu; car autrefois on disoit, *Fordeum, à φορβὴ, nutrimentum,* nourriture, parce que l'on se sert de l'Orge pour la nourriture. Orge. Principes. Etimologie.

Il y a deux especes d'Avoine, une cultivée, & une sauvage. La sauvage nourrit moins que la cultivée. Galien pretend que l'Avoine n'est bonne que pour les Chevaux. Cependant nous ne laissons pas de nous en servir souvent pour les hommes, comme nous l'avons marqué dans le Chapitre du Gruau. A la verité, nous en faisons rarement du Pain; mais quelques Peuples Septentrionaux, chez qui les autres especes de froment ne croissent point, font du Pain d'Avoine, qui est assez nourrissant, & dont ils s'accommodent bien. L'Avoine contient beaucoup d'huile, & de sel essentiel. Elle est appellée en Latin, *Avena, ab Avere,* desirer ardemment; parce que les Chevaux se font un delice de manger de l'Avoine, & hannissent quand ils la sentent. Avoine. Principes. Etimologie.

Le Blé noir ou Sarrasin sert aussi dans plusieurs endroits à faire du Pain, qui se digere facilement, mais qui ne nourrit pas tant que le Blé noir, ou Sarrasin.

Princi-pes. nôtre. Ce Blé contient beaucoup d'huile, & peu de ſel eſſentiel : Son nom Latin eſt, *Fagopyrum*, qui eſt composé du Latin, *Fagus*, Hêtre, & du Grec, πυρὸς, Blé ; comme qui diroit, Blé qui a la ſemence ſemblable à celle du Hétre. Il ſe nomme encore *Sarracenicum*, parce qu'il croiſſoit autrefois en abondance chez les Sarraſins.

Etimologie.

Il croît en pluſieurs endroits de l'Afrique, de l'Aſie, & de l'Amerique, une eſpece de froment appellé, *Mays*, & que nous nommons communément, Blé de Turquie. On en fait du Pain, qui ſe digere difficilement, qui peſe ſur l'eſtomach, & qui ne convient qu'aux perſonnes d'un temperament fort & robuſte. Il contient beaucoup d'huile, & de ſel eſſentiel.

Blé de Turquie.

Principes.

On fait encore pluſieurs eſpeces de Pain avec le Millet, le Ris, le Panis, le Blé barbu, qui eſt une eſpece de Millet, l'Eſpeautre, & pluſieurs autres grains: mais ces ſortes de Pains ſont difficiles à digerer, & ils n'ont pas à beaucoup prés le bon goût de notre Pain ordinaire.

Pain de Millet, de Ris, de Panis, de Blé barbu, d'Eſpeautre.

Pour bien faire le Pain, on doit premierement mêler une ſuffiſante quantité de levain avec la farine. Ce levain eſt pour l'ordinaire une pâte aigrie, laquelle étant composée de ſels volatiles acides, agite & diviſe les parties inſenſibles de la farine par une fermentation qu'elle y excite, & rend le Pain plus leger, plus poreux, & plus facile à digerer.

Maniere de bien faire le Pain.

En ſecond lieu, on doit obſerver le degré de chaleur de l'eau que l'on verſe ſur la farine ; car ſi l'eau étoit trop froide, la fermentation ne ſe feroit qu'imparfaitement. Si au contraire elle étoit trop chaude, la matiere fermentant trop vîte & avec trop de violence, pourroit ſe corrompre, & devenir aigre ;

comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

En troiſiéme lieu, il faut bien pêtrir la pâte pour la méler exactement avec le levain, & de plus, pour aider par ce moyen au mouvement interieur de ſes parties inſenſibles.

En quatriéme lieu, il faut la laiſſer quelques heures bien couverte dans un lieu moderément chaud, afin qu'elle ſe puiſſe aſſez fermenter, & gonfler. Mais ſi elle reſtoit trop long-temps dans cet état, les ſels acides de la farine s'élevant conſiderablement au deſſus des autres principes, & ſe debarraſſant des parties huileuſes qui les retenoient, rendroient dans la ſuite le Pain aigre.

Enfin, il eſt neceſſaire de faire attention au degré de chaleur qu'on employe pour faire cuire le Pain; car ſi la chaleur eſt trop forte, il ſe durcit; ſi elle eſt trop foible, il reſte pâteux, peſant ſur l'eſtomach, & difficile à digerer.

Le Pain à chanter, en Latin, *Panis aſimus*, n'eſt autre choſe que du Pain ſans levain. Pain à chanter.

Pour rendre la pâte dont on fait le Pain, d'un goût plus relevé & plus agreable, on la mêle avec differents ingrediens, & on en forme pluſieurs ſortes de Patiſſeries, dont il ſeroit trop long de parler icy, je diray ſeulement qu'on ne doit point trop s'accoutumer à leur uſage, non ſeulement parce qu'elles ſont preſque toutes peſantes ſur l'eſtomach, & difficiles à digerer; mais encore parce qu'il faut toujours preferer autant que l'on peut, les aliments les plus ſimples aux compoſez. Patiſſeries.

Le Pain en Latin, *Panis*, *à* πάομαι, *Edo*, je mange; ou bien *à* παν, *omne*, tout, parce que quand on a du Pain, on peut ſe paſſer de tout autre aliment.

CHAPITRE XLIV.

Des Choux.

Especes. Choix. IL y a beaucoup d'eſpeces de Choux, que l'on cultive dans les Jardins. On les doit choiſir tendres, gros, & bien nourris.

Bons effets. Les Choux nourriſſent mediocrement; ils ſont vulneraires; ils detergent & conſolident les playes. Leur premier bouillon eſt laxatif, & le dernier aſtringent. Les Choux rouges ſont plus pectoraux que les autres, & propres pour la phtiſie, & pour adoucir les acretez de la poitrine.

Mauvais effets. Les Choux produiſent des humeurs groſſieres, donnent des rapports, & ſe digerent difficilement. C'eſt pourquoy on les fait ordinairement bien cuire avant que de les manger; & l'on y mêle même un peu de poivre, pour aider à leur diſſolution dans l'eſtomach.

Principes. Les Choux contiennent mediocrement d'huile, & beaucoup de ſel eſſentiel & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Les Choux conviennent dans le temps qu'ils ſont tendres, aux jeunes gens d'un temperament bilieux & ſanguin; mais auſſi-tôt qu'ils ceſſent d'être en cet état,

& qu'ils deviennent durs, on ne s'en doit point ſervir, de quelque âge & de quelque temperament que l'on ſoit.

REMARQUES.

LEs Choux ſont des plantes aſſez connues par le commun uſage que nous en faiſons. Ils étoient tres-eſtimez chez les anciens, puiſque Chryſippe, Dieucles, Pythagore, & Caton ſe ſont donnez la peine de faire pluſieurs volumes, pour decrire leurs facultez. Les Ioniens avoient tant de veneration pour les choux, qu'ils juroient par eux; & ils étoient en cela auſſi ſuperſtitieux que les Egyptiens, qui rendoient des honneurs divins à l'Oignon & au Poreau, pour les grands offices qu'ils diſoient en avoir reçus.

Le premier bouillon des choux eſt laxatif, & le dernier aſtringent; parce que leur partie la plus diſſoluble, comme la ſaline, ſe diſſout d'abord; & les ſels picotant un peu les glandes inteſtinales, excitent une legere évacuation. Le ſecond bouillon au contraire ne trouvant preſque plus de ſels à diſſoudre, ne ſe charge que de la ſubſtance la plus terreſtre des choux, qui n'eſt propre qu'à épaiſſir les liqueurs, & à leur donner plus de conſiſtance.

Hipocrate faiſoit cuire deux fois les Choux, & les donnoit enſuite à manger aux Coeliaques, aux Dyſenteriques, & à ceux qui crachent le ſang; il privoit par ce moyen les Choux de leur partie purgative, & ne leur laiſſoit que la plus groſſiere, qui eſt la plus aſtringente. L'Ecole de Salerne dit auſſi en parlant des Choux:

Jus caulis ſolvit, cujus ſubſtantia ſtringit,

Choux rouges. Les Choux rouges sont plus pectoraux que les autres, parce qu'ils contiennent un suc plus huileux, visqueux, & plus propre à embarrasser les acretez de la poitrine. On fait avec ces Choux un Sirop pectoral, fort bon & fort salutaire, dont on se sert beaucoup en Medecine.

Etimologie. Le Chou en Latin, *Brassica*, ὀπὸ τοῦ βρέχειν, *vorare*, manger, parce que le Chou passe pour tenir le premier lieu parmi les herbes que l'on mange.

CHAPITRE XLV.

Des Artichaux.

Especes. ON cultive les Artichaux dans les jardins, & l'on s'en sert parmi les aliments. Ils doivent être choisis gros, tendres, & bien nourris.

Choix.

Bons effets. Ils sont aperitifs, ils levent les obstructions, ils sont cordiaux, ils poussent par les sueurs, ils nourrissent beaucoup, ils purifient la masse du sang, & ils excitent l'humeur seminale.

Mauvais effets. Les Artichaux crus sont venteux, se digerent difficilement, & pesent sur l'estomach. Au contraire, les Artichaux cuits sont faciles à digerer, & ne causent aucun méchant effet.

Principes. Ils contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Les Artichaux conviennent dans les temps froids, aux vieillards, & à ceux qui ſont d'un temperament phlegmatique & melancolique. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Artichaud eſt une eſpece de chardon. Il faut remarquer qu'il vient facilement dans les terres où l'on à jetté de la cendre. La raiſon en eſt qu'il y a dans la cendre beaucoup de ſel alkali, qui produit pluſieurs avantages. Car d'abord ce ſel mêlé avec la terre où l'on a planté les Artichaux, en attenue & en rarefie les ſucs, qui étant devenus plus ſubtils paſſent plus aiſément par les pores de la racine, & ſe répandent dans toutes les parties de la plante. De plus, ce ſel alkali recevant dans ſes pores un acide volatile, qui voltige continuellement dans l'air, prend une nouvelle forme, & devient un ſel nitreux, moitié fixe, & moitié volatile, qui ſe diſtribuant enſuite par tous les tuyaux de cette plante, ſert à ſa vegetation, à la purification de ſes ſucs, & à augmenter la quantité des ſels eſſentiels, en quoy cette plante doit abonder.

Tout le monde attribue aux Artichaux la vertu d'exciter la ſemence. Je croy que les matieres âcres & picotantes, dont on aſſaiſonne les Artichaux, comme le poivre & le ſel, y contribuent plus que les Artichaux mêmes. Cependant comme ils contiennent beaucoup de parties huileuſes & balſamiques, jointes avec des ſels eſſentiels, ils peuvent augmenter la quantité de l'humeur ſeminale, qui eſt auſſi fort huileuſe & ſaline. Les Artichaux levent

encore les obstructions ; ils sont aperitifs, & ils excitent les urines par leur sel nitreux, qui dissout & attenue les matieres visqueuses & grossieres, qu'il rencontre dans son chemin, & qui ouvre les conduits par où il passe.

Les Artichaux crus produisent plusieurs mauvais effets, que nous avons marquez cy-devant, par leur chair solide & compacte, qui demeure long-temps à fermenter dans l'estomach.

Etimologie. Le mot Latin de *Cinara*, qui signifie, Artichaud, vient, suivant le sentiment de quelques-uns, du nom d'une fille appellée Cinara, que les anciennes Fables disent avoir été changée en Artichaud ; ou bien *à Cinere*, Cendre, parce que, comme nous avons déja remarqué, les Artichaux viennent facilemenr sur les terres couvertes de cendre.

L'Artichaud se nomme encore en Latin, *Scolymus*, qui vient du mot Grec, σκολιός, *Asper*, âpre & piquant, parce que l'Artichaud pique quand on le touche.

CHAPITRE XLVI.

Des Asperges.

Choix. ON les doit choisir assez grosses, tendres, bien nourries, d'un bon goût, & cultivées dans les jardins.

Bons effets. Elles sont aperitives, elles attenuent la pierre des reins & de la vessie, elles font venir les mois aux femmes, elles levent les obstructions, elles se digerent aisément,

aiſément, elles ſont ſtomachales, mais elles nourriſſent peu.

Les Aſperges priſes avec excés rendent les humeurs âcres, & échaufent un peu; c'eſt pourquoy les perſonnes d'un temperament bilieux doivent en uſer moderément. Elles donnent une odeur puante & deſagreable aux urines, comme tout le monde ſçait. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Principes.

Elles conviennent dans le printemps à tout âge, aux perſonnes d'un temperament phlegmatique & melancolique. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

L'Aſperge eſt trop connue, pour que l'on ait beſoin d'en faire icy une deſcription particuliere. Ce qu'il y a à remarquer dans cette plante, c'eſt que quand elle a acquis la groſſeur & la grandeur dans laquelle elle eſt bonne à manger, ſi on la laiſſe plus long-temps ſur la terre, elle s'eleve en maniere d'arbriſſeau, & elle ſe diviſe en pluſieurs rameaux chargez de feuilles menues & deliées, & de petites fleurs qui tombent aprés quelques jours, & il paroît en leur place une petite baye ſpherique, contenant pluſieurs ſemences tres dures. Cette plante eſt fort en uſage parmi les aliments du printemps. Elle eſt cultivée dans les jardins, & elle eſt meilleure & plus groſſe que celle qui vient ſans culture dans les prez & dans les champs.

Le ſel eſſentiel que les Aſperges contiennent en aſſez grande quantité, eſt tres capable de penetrer dans tous les recoins des parties, d'y diſſoudre les matieres glutineuſes & embaraſſantes qu'il y rencontre, & de ſe faire un paſſage dans tous les petits tuyaux, en rompant & detruiſant les obſtacles qui ſe preſentent à ſon chemin; c'eſt la raiſon pour laquelle les Aſperges priſes interieurement ſont aperitives, & propres pour la pierre.

Itimologie. L'Aſperge en Latin, *Aſparagus, ab aſpergendo*, arroſer, parce qu'elle eſt propre à arroſer.

CHAPITRE XLVII.

Du Houblon.

Choix. LEs ſommitez des tiges du Houblon, pendant qu'elles ſont encore jeunes & tendres, ſont en uſage parmi les aliments; on les cuit, & on les accommode à peu prés comme les Aſperges.

Bons effets. Le Houblon fortifie les viſceres, purifie la maſſe du ſang, excite l'urine; il eſt employé pour les maladies du foye & de la ratte.

Mauvais effets. Il eſt un peu venteux; & il ſe digere difficilement, quand ſes tiges ſont devenues dures & chargées de feuilles.

Principes. Il contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & Il convient dans le temps qu'il eſt

encore tendre, à tout âge, & à toute sorte de temperament. le temperament.

REMARQUES.

LE Houblon est une plante dont il y a deux especes, l'une mâle, & l'autre femelle. La femelle ne differe de l'autre, qu'en ce qu'elle est plus basse & moins belle, & qu'elle ne porte des fruits que rarement. L'un & l'autre Houblon viennent au bord des ruisseaux, le long des hayes, & ils s'entortillent en croissant autour des plantes voisines. On cultive le Houblon mâle en Angleterre, en Flandre, & dans les autres pays froids : sa fleur & son fruit sont employez dans la composition de la Biere.

Le Houblon étoit inconnu aux anciens, suivant le rapport de Pisanelle. Cependant c'est une plante fort salutaire, & qui produit de bons effets. Elle purifie la masse du sang, en y excitant une petite fermentation, par laquelle ses parties étrangeres se separent & sortent au dehors, ou par les sueurs, ou par les urines, ou par d'autres voyes.

Le sirop de Houblon est un bon remede dans les fievres malignes & pestilentielles ; parce qu'il dissout & chasse au dehors un *Coagulum* qui s'étoit fait dans la masse du sang, & qui peut-être du plus au moins est la cause de presque toutes les fievres. Sirop de Houblon.

Le Houblon en Latin, *Lupulus, à Lupo*, loup ; parce qu'on pretend que le loup se cache ordinairement sous les branches du Houblon. Et comme ces branches sont tres-foibles, elles se courbent ordinairement comme par Etimologie.

humilité ; ce qui a fait auſſi appeller cette plante, *humulus.*

Elle eſt encore nommée *Salictarius, à Salice,* Saule, parce qu'on dit qu'elle croiſſoit autrefois proche des Saules, autour deſquelles elle s'entortilloit.

Enfin le Houblon eſt appellé par quelques-uns *vitis Septentrionalium*, parce que dans les pays Septentrionaux on le fait ſoutenir par de grands échalats, ou des perches, à la maniere des vignes.

CHAPITRE XLVIII.

De la Laitue.

Eſpeces. IL y a de deux ſortes de Laitues ; l'une que l'on appelle ſauvage, & qui ne ſert guere qu'en Medecine ; & l'autre domeſtique ou cultivée. Cette derniere ſe diviſe en pluſieurs autres eſpeces, qui ſervent communément parmy les aliments, comme la Laitue pommée, ou non pommée ; la Laitue romaine qui eſt plus en uſage à preſent, qu'elle n'a jamais été, & la Laitue crêpée. Toutes les Choix. Laitues doivent être choiſies tendres, jeunes, pleines de ſuc, & qui ayent crû en terre graſſe dans les jardins.

Bons effets. Elles ſont humectantes & rafraîchiſſantes ; elles appaiſent la trop grande agitation des humeurs, elles rendent le ventre libre, elles augmentent le lait

aux nourrices ; elles excitent le ſommeil, & produiſent un bon aliment.

Leur uſage trop frequent debilite la chaleur naturelle, cauſe la ſterilité, rend le corps lâche, pareſſeux & peſant, & affoiblit l'eſtomach. Mauvais effets.

Les Laitues contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & de phlegme, mediocrement d'huile, & peu de terre. Principes.

Elles conviennent dans les grandes chaleurs, aux jeunes gens bilieux, & aux perſonnes qui ont l'eſtomach fort échaufé. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Laitue eſt une plante fort en uſage à cauſe des bons effets qu'elle produit. Elle s'eſt renduë autrefois recommandable par la convaleſcence d'Auguſte, qui s'en étant ſervi par l'avis d'Antoine Muſa, revint en parfaite ſanté. Galien en releve auſſi beaucoup l'uſage, parce que, dit-il, étant jeune, elle luy avoit appaiſé des chaleurs immoderées d'eſtomach qu'il avoit ; & étant vieux elle luy excitoit le ſommeil.

Cette plante provoque le ſommeil, rafraichit & humecte beaucoup en calmant ou temperant le mouvement des humeurs par ſon phlegme laiteux & viſqueux ; elle excite le laict aux nourrices, non ſeulement, parce qu'en moderant l'agitation trop violente des humeurs, elle fait que les aliments qui ſe ſont convertis en chyle, & qui ſe ſont mêlez dans

la masse du sang, y conservent plus long-temps leur consistance chyleuse; mais encore parce que son suc laiteux peut fort bien par luy-même augmenter la quantité du laict.

La semence de Laitue est une des quatre semences froides mineures, elle a les mêmes vertus que la plante même.

Etimologie. La Laitue en Latin, *Lactuca, à Lacte*, laict; parce que cette plante abonde en suc laiteux.

CHAPITRE XLIX.

De la Chicorée.

Especes. IL y a de deux sortes de chicorée, l'une qui est cultivée, & l'autre sauvage. La sauvage est peu employée parmy les aliments, à cause de sa saveur amere; mais elle l'est beaucoup en Medecine. Pour la domestique, elle se divise en plusieurs especes que l'on cultive dans les Jardins potagers, & qui sont fort en usage. Choix. La Chicorée doit être choisie tendre, jeune, & d'un bon goût.

Bons effets. Elle est humectante & rafraîchissante, elle pousse par les urines, elle appaise la soif, & elle excite l'appetit.

Mauvais effets. Elle empêche la coction des aliments; elle debilite un peu l'estomach, & elle se digere difficilement, principalement quand on en use avec excés.

Principes. Elle contient beaucoup de phlegme,

mediocrement d'huile, & de ſel eſſentiel.

Elle convient en temps chaud aux jeunes gens bilieux & ſanguins, & à ceux qui ont l'eſtomach échauffé. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Chicorée ſauvage a le goût plus âcre & plus amer que la domeſtique, la raiſon en eſt qu'elle contient plus de ſel eſſentiel. Elle eſt auſſi par rapport à ce ſel plus aperitive, & plus convenable pour lever les obſtructions & pour les maladies du foye ; c'eſt pourquoy on l'employe plus que l'autre en Medecine. Pour ce qui eſt de la domeſtique, elle a beaucoup de reſſemblance avec la Laitue par ſes effets, & par les principes qu'elle contient. Ainſi nous ne nous étendrons point ſur l'explication de ſes vertus, puiſque nous ne ferions que repeter ce que nous avons déja dit en parlant des Laitues. Chicorée domeſtique.

Les ſemences de Chicorée ſauvage & domeſtique tiennent leurs places parmi les quatre ſemences froides mineures, dont on ſe ſert en Medecine.

Le Piſſenlit dont on fait des ſalades au printemps, eſt une eſpece de chicorée ſauvage qui croît aux lieux herbeux & incultes ; cette plante a une petite amertume agreable, elle eſt employée quand ſes feuilles commencent à croître, & pendant qu'elles ſont encore tendres. Elle eſt deterſive, aperitive, & propre pour purifier le ſang. On la nomme en Latin, *dens leonis*, parce que ſes feuilles par leur découpure repreſentent aſſez bien la ma- Piſſenlit. Etimologie.

choire d'un lion garnie de dents. Elle eſt encore appellée, *caput monachi*, parce qu'aprés la chute de ſes fleurs il paroît un petit bouton, qui reſſemble à une tête nue.

La Chicorée eſt appellée en Latin, *intubus*, vel *intybus*, *à tubo*, tuyau, parce que ſa tige eſt ordinairement creuſe en dedans comme un tuyau.

On nomme en Latin la chicorée ſauvage, *Cichorium*, *à* κιχτίω, *invenio*, je trouve, parce qu'on la trouve par-tout.

CHAPITRE L.

Des Poirées, ou Betes.

Eſpeces. IL y a deux eſpeces principales de Poirée : L'une qui eſt blanche, & l'autre rouge. La rouge ſe ſubdiviſe en deux autres eſpeces, dont la premiere n'eſt differente de la Poirée blanche, que par ſa couleur rouge. La ſeconde eſpece de Poirée rouge a des feuilles plus rouges & plus petites, que la premiere, & a une racine tres groſſe, remplie d'un ſuc ſanguin, ayant une figure approchante de celle d'une rave. On appelle cette derniere eſpece Bete-rave. On ne ſe ſert parmi les Aliments, que des feuilles de la Poirée blanche, & de la Choix. premiere eſpece de Poirée rouge. On les doit choiſir tendres, charnues, luiſantes, pleines de ſuc, & d'un goût ni-

treux. Pour ce qui eſt de la ſeconde eſpece de Bete rouge, ſa racine eſt tres employée; on la mêle dans les ſalades. On la doit choiſir bien nourrie, groſſe, tendre, & d'un goût doux & agreable.

Toutes les Poirées pouſſent par les urines, lâchent le ventre, purifient le ſang, excitent le lait, & levent les obſtructions. Le ſuc de la Poirée blanche aſpiré par le nez en errhine, fait éternuer, & diſſout la pituite craſſe. Bons effets.

Les Poirées ſe digerent difficilement, & excitent des vents. Mauvais effets.

Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de ſel eſſentiel & de phlegme. Principes.

Elles conviennent en tout temps aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux; mais les vieillards, les phlegmatiques, & ceux qui ont l'eſtomach foible, doivent s'en abſtenir. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

ON cultive toutes les eſpeces de Poirées dans les jardins potagers, parce qu'elles ſont fort en uſage parmi les aliments. Les bons effets qu'elles produiſent, proviennent de leur ſel eſſentiel ou nitreux, dilayé par une ſuffiſante quantité de parties aqueuſes. Elles ſe digerent un peu difficilement, parce qu'elles contiennent un ſuc épais, & groſſier, qui demeure long-temps dans l'eſtomach, avant que d'y être parfaitement attenué.

Etimologie. On dit que la Bete chargée de ſemence, a beaucoup de reſſemblance par ſa figure à la lettre Greque Βῆτα, & que c'eſt d'où elle a tiré ſon nom.

Bete-rave eſt ainſi appellée, parce que c'eſt une Bete, dont la racine à la figure d'une rave.

CHAPITRE LI.

De la Bourache, & de la Bugloſſe.

Choix. ON doit les choiſir jeunes, tendres & pleines de ſuc.

Bons effets. Elles ſont humectantes & adouciſſantes; elles temperent les acretez du ſang & des autres humeurs. Leurs fleurs purifient le ſang, recréent le cœur & les eſprits, & tiennent leur place parmi les trois fleurs cordiales. On mêle quelquefois la fleur de Bourache dans les ſalades.

Mauvais effets. La Bourache & la Bugloſſe ſe digerent difficilement.

Principes. Elles contiennent peu d'huile, beaucoup de phlegme & de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en tout temps aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQUES.

LA Bourache & la Bugloſſe ſont deux plantes potageres tres-employées dans les

bouillons rafraichissants ; nous les avons jointes ensemble dans le même Chapitre, parce qu'elles ont les mêmes vertus, les mêmes principes, & que l'on substitue assez souvent l'une au defaut de l'autre.

Elles adoucissent les acretez du sang & des autres humeurs, par un suc visqueux & gluant, dont elles sont chargées. Leurs fleurs passent pour recreer le sang & les esprits ; cet effet peut être produit par quelques principes exaltez qu'elles contiennent.

La Bourache & la Buglosse se digerent difficilement, à cause de ce suc visqueux & gluant, dont nous avons déja parlé ; c'est pourquoy l'on doit toûjours faire bien bouillir ces plantes avant de les manger, pour attenuer & dissoudre par la coction ce suc grossier.

La Bourache étoit nommée autrefois en Latin, *Corago*, suivant le rapport de quelques auteurs, parce qu'elle & sa fleur passent pour être cordiales, mais dans la suite du temps elle a été appellée *Borrago*, car on a changé par corruption le C. en B. Etimologie.

La Buglosse en Latin, *Buglossum*,, & en Grec Βούγλωσσος en Βοῦς *bos*, bœuf & γλώσσα, *lingua*, langue, comme qui diroit langue de bœuf ; car on pretend que les feuilles de la Buglosse ressemblent beaucoup à une langue de bœuf par leur figure & par leur rudesse.

CHAPITRE LII.

De la Mente.

IL y a plusieurs especes de Mente, dont la premiere est domestique & cultivée, Especes.

& les autres ſauvages. La cultivée eſt préferable aux autres pour ſon bon goût. Elle doit être choiſie petite, tendre, d'une odeur forte & agreable, & d'une ſaveur aromatique. Elle eſt appellée Mente Romaine. On ſe ſert ordinairement de ſes ſommitez tendres dans les ſalades.

Choix.

Bons effets.

Toutes les Mentes ſont bonnes à l'eſtomach; elles le fortifient beaucoup; elles excitent l'appetit; elles réjoüiſſent le cœur & le cerveau; elles reſiſtent à la malignité du venin; elles tuent les vers; elles provoquent les mois & l'accouchement aux femmes; elles reſolvent & détergent; elles ſont eſtimées vulneraires; elles chaſſent les vents; elles arrêtent le hoquet, les nauſées, & les vomiſſements; elles excitent l'humeur ſeminale, & rendent l'haleine agréable.

Mauvais effets.

Leur uſage trop frequent échaufe beaucoup, & rend les humeurs âcres & picotantes.

Principes.

Elles contiennent beaucoup d'huile exaltée & de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elles ſont tres ſalutaires dans les temps froids, aux vieillards, aux perſonnes phlegmatiques, & aux mélancoliques: mais elles ne conviennent point aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQUES.

LA Mente eſt une plante fort commune, qui croît preſque par-tout. Elle eſt employée parmi les aliments, & en medecine. Son goût & ſon odeur aromatiques proviennent de ce que ſes parties huileuſes ayant été fortement attenuées, briſées & exaltées par des ſels volatiles ; ces deux principes paſſent enſuite avec beaucoup de legereté ſur les fibres nerveuſes de la langue, & de la tunique interieure du nez, & y laiſſent une impreſſion agréable.

La Mente étant composée de principes fort exaltez, comme nous venons de le remarquer, eſt tres capable de produire les bons effets que nous luy avons attribuez. Elle reſiſte au venin, & réjoüit le cœur & le cerveau, en entretenant les liqueurs dans une juſte fluidité, & en augmentant la quantité des eſprits. Elle provoque les mois aux femmes, en détruiſant les ſucs lents & groſſiers qui s'étoient arrêtez dans les tuyaux de la matrice, & qui empêchoient l'écoulement de l'humeur menſtruale. Enfin elle aide à la digeſtion, & fortifie l'eſtomach, en attenuant & diviſant les aliments qui y ſont contenus, & en luy communiquant une chaleur douce & temperée. L'Ecole de Salerne aſſure par ce vers, que la Mente eſt fort ſtomacale :

Nunquam lenta fuit ſtomacho ſuccurrere mentha.

La Mente en latin, *mentha, à mente*, eſprit ; parce qu'elle paſſe pour fortifier le cerveau, pour exciter la memoire, & pour rendre les penſées plus vives. Etimologie.

CHAPITRE LIII.

De l'Oseille, ou Surelle.

Especes. IL y a deux especes generales d'Oseille. La premiere est cultivée dans les jardins ; elle se subdivise en plusieurs autres especes, dont nous ne parlerons point icy. La seconde vient dans les champs ; ses feüilles sont petites, ayant la figure d'une lance ; elles sont beaucoup plus acides que celles de la cultivée. Cette plante croît aux lieux sabloneux ; les moutons & les brebis la mangent ordinairement, c'est pourquoi on l'appelle en latin, *Oxalis ovina, seu vervecina.* On n'employe gueres l'Oseille sauvage parmi les aliments, à cause de sa trop grande aigreur ; pour la cultivée, elle y est fort en usage. On la doit choisir jeune, tendre, & d'un goût agreable.

Choix.

Bons effets. L'Oseille rafraîchit beaucoup, appaise les ardeurs de la bile, desaltere, excite l'appetit, fortifie le cœur, resiste au venin, & arrête les cours de ventre & les pertes de sang.

Mauvais effets. Quand l'Oseille est trop acide, ou que l'on en use avec excés, elle incommode l'estomach, en le picotant fortement ; de

plus, elle reserre quelquefois un peu trop le ventre.

Elle contient beaucoup de sel acide & de phlegme. Principes.

Elle convient dans les temps chauds aux jeunes gens bilieux & sanguins; mais les personnes d'un temperament mélancolique doivent s'en abstenir. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Oseille est une plante assez connue, & fort employée parmi les aliments à cause de son goût aigrelet. On l'appelle communément dans la Lombardie, l'herbe acide. La saveur aigrelette de cette plante provient de ce que les sels acides qu'elle contient en grande quantité, étant peu retenus & embarassez par d'autres principes, communiquent aux fibrilles nerveuses de la langue une impression assez forte d'acidité.

L'Oseille rafraîchit, appaise les ardeurs de la bile, & produit plusieurs autres effets semblables, par son suc acide qui precipite les principes âcres des humeurs, & qui coagulant un peu les liqueurs tenues, appaise leur fougue & leur impetuosité.

Le sirop d'Oseille est un bon remede dans les dysenteries, & dans les autres écoulements immoderez. Sirop d'Oseille.

L'Oseille en latin, *Acetosa, ab aceto*, vinaigre, parce qu'elle est aigre comme le vinaigre. Etimologie.

Elle se nomme encore, *Oxalis*, *ab* ὀξὺς, *acidus*, acide, parce qu'elle est acide.

CHAPITRE LIV.

De la Pimprenelle.

Especes. IL y a deux ſortes de Pimprenelle, l'une qui vient dans les champs, & dont on ſe ſert peu parmi les aliments; l'autre que l'on cultive dans les jardins, & qui eſt fort en uſage. On la doit choiſir petite, tendre, d'un goût & d'une odeur agreables.

Choix.

Bons effets. Elle pouſſe par les urines, elle attenue la pierre des reins & de la veſſie; elle réjoüit le cœur; elle paſſe pour être déterſive, déſicative, & vulneraire; elle eſt propre pour la phtiſie & pour les fluxions de poitrine. On la prend encore en décoction, ou bien on l'applique exterieurement pour arrêter les pertes de ſang.

Mauvais effets. Elle ſe digere difficilement, & rend le ventre pareſſeux quand on s'en ſert avec excés.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge & le temperament. Elle convient en tout temps à toute ſorte d'âge & de temperament, pourvû qu'on en uſe moderément.

REMARQUES.

LA Pimprenelle eſt une plante dont on ſe ſert communément dans les ſalades. Elle a une odeur & un goût aſſez agreable, ce qui montre qu'elle contient quelques principes exaltez. Elle étoit inconnue aux anciens, au rapport de Piſanellus. Quelques Auteurs l'ont miſe entre les eſpeces de Saxifrage, non ſeulement parce qu'elle reſſemble aſſez par ſa figure & par ſes vertus à cette plante, mais encore parce qu'elle eſt eſtimée propre pour rompre & pour briſer la pierre du rein & de la veſſie.

La vertu principale de la Pimprenelle conſiſte dans ſon ſel eſſentiel, propre à ouvrir les glandes renales, à donner une plus libre iſſue aux ſeroſitez qui s'y filtrent continuellement, & à pouſſer au dehors les matieres groſſieres qui s'étoient arrêtées dans les conduits urinaires.

La racine de Pimprenelle eſt diviſée en pluſieurs branches rougeâtres, entre leſquelles on dit qu'on trouve quelquefois certains grains rouges, à qui l'on a donné le nom de *Cochenille ſilveſtre*, & qui ſont en uſage parmi les Teinturiers. Racine de Pimprenelle. Cochenille ſilveſtre.

La Pimprenelle en Latin, *Pimpinella, quaſi bipinella*, parce que ſes feüilles ſont rangées deux à deux le long d'une coſte, de même que celles du Pin. Etimologie.

Elle eſt encore appellée *Sanguiſorba*, parce qu'elle arrête le ſang.

CHAPITRE LV.

Du Persil.

Choix.

ON doit choisir les sommitez du Persil avant qu'elles ayent commencé à fleurir, ou à porter des semences, parce qu'alors elles sont plus tendres, elles ont plus d'odeur, & sont moins âcres. On se sert aussi des racines du Persil parmi les aliments ; elles doivent être longues, grosses, blanchâtres, tendres, & d'un bon goût.

Bons effets.

Le persil en toutes ses parties provoque les urines, & les mois aux femmes, emporte la pierre des reins & de la vessie, leve les obstructions, resiste au venin, chasse les vents, est vulneraire & resolutif, dissipe le lait des mammelles, étant pilé & appliqué sur le sein.

Mauvais effets.

Il ne produit pas toujours un bon aliment, il enflamme la masse du sang, & cause des maux de tête.

Principes.

Le Persil contient beaucoup de sel âcre, & une mediocre quantité d'huile exaltée.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Le Persil convient en tout temps, aux vieillards, & aux personnes d'un temperament phlegmatique & mélancoli-

que ; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent en user fort sobrement.

REMARQUES.

LE Persil est une plante fort employée dans les cuisines. Son odeur agreable & aromatique provient de quelques particules huileuses, fortement attenuées & exaltées par des sels essentiels.

Le Persil contient un sel si âcre & si corrodant, que quand on fringue un verre à boire dans de l'eau où l'on a lavé du Persil, & où il en est resté quelques parties de feüilles, pour peu qu'on appuye sur le verre, il se brise en morceaux. Cela vient de ce que ce sel étant d'une superficie inégale & fort tranchante, en passant & repassant sur les parties du verre, en détruit l'union, à peu prés de la même maniere qu'une scie, dont la superficie est inégale & raboteuse, aussi-bien que le sel du Persil, divise un corps solide sur lequel on la fait passer & repasser plusieurs fois.

C'est encore par le secours de ce sel âcre que le persil est aperitif, leve les obstructions, provoque les mois aux femmes, & produit plusieurs autres effets semblables.

Il croît en Macedoine une autre espece de Persil, qui ressemble assez au nôtre, cependant ses feüilles sont plus amples & plus découpées. On nous en apporte la semence, qui est d'un goût & d'une odeur aromatiques. Elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatile. Elle n'est pas si âcre que celle du Persil ordinaire ; on l'employe dans la The-

Persil de Macedoine.

La semence.

Vertus. riaque ; elle est propre pour resister au venin, pour exciter les mois aux femmes, pour attenuer & diviser les humeurs grossieres, & pour chasser les vents.

Etimologie. Le Persil en Latin, *Petroselinum*, *à* πέτρα, *petrâ*, pierre, & Σέλινον, *apium*, parce que le Persil vient aux lieux pierreux, ou parce qu'il brise la pierre des reins & de la vessie.

CHAPITRE LVI.

De l'Estragon.

Differences. L'Estragon le meilleur & le plus salutaire est celuy qui a été cultivé dans les jardins, & qui est venu en terre

Choix. grasse & marecageuse. On en doit prendre les sommitez, pourveu qu'elles soient tendres, jeunes, & d'un bon goût.

Bons effets. L'Estragon excite les urines & les sueurs, fortifie l'estomach & le cœur, fait venir les mois aux femmes, donne de l'appetit, resiste au venin, chasse les vents, passe pour être antiscorbutique, & fait cracher, étant mâché.

Mauvais effets. Il échauffe beaucoup, & met la masse du sang dans une forte agitation ; c'est pourquoy les personnes d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir, ou en user moderément.

Il contient beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile exaltée. Princi-pes.

Il convient principalement en temps froid, aux vieillards, & aux perſonnes phlegmatiques & melancoliques. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Eſtragon eſt une plante fort employée dans les ſalades ; elle eſt d'un goût âcre, aromatique, & accompagné d'une douceur agreable, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuſes exaltées & de ſels volatiles, & que ces deux principes étant étroitement unis enſemble, les ſels picotent par le plus ſubtil de leurs pointes, quoiqu'avec aſſez de force, les fibrilles nerveuſes de la langue, ce qui produit l'acreté ; & les parties huileuſes gliſſant, pour ainſi dire, ſur ces fibrilles, excitent en même temps une impreſſion de douceur.

L'Eſtragon fortifie le cœur & l'eſtomach, excite l'appetit, & aide à la digeſtion par ſes principes volatiles & exaltez ; il provoque les ſueurs, les urines, & les mois aux femmes, en attenuant les ſucs viſqueux & groſſiers, & en detruiſant les obſtacles qu'il rencontre dans les petits tuyaux, & qui empêchoient l'écoulement des liqueurs. Enfin il eſt eſtimé propre pour reſiſter au venin ; & il agit en cette occaſion en conſervant les humeurs dans une juſte fluidité. La plûpart des payſans ont tant de confiance en cette plante, qu'ils ſont perſuadez qu'elle les peut preſerver contre la peſte, & contre toute ſorte de corruption, tant interne qu'externe. C'eſt pour cela qu'ils

s'en servent en plusieurs endroits comme nous nous servons de l'Orvietan, de la Theriaque, & de plusieurs autres compositions semblables de pharmacie.

On fait boüillir de l'Estragon dans du vin blanc, & ensuite on passe le vin chargé de quelques parties de cette plante ; il est propre alors à appaiser les douleurs des dents & des gensives causées par quelques humeurs visqueuses & acides. On en prend dans la bouche, & on l'y laisse quelque temps. Ce vin est encore bon pour raffermir les dents & les gensives des scorbutiques.

CHAPITRE LVII.

Du Poireau.

Choix. ON le doit choisir tendre, cultivé dans les jardins, & qui soit venu en terre humide, grasse, & marecageuse.

Bons effets. Le Poireau est aperitif, incisif, & penetrant ; il excite les mois aux femmes, le crachat, les urines, & la semence ; il abat les vapeurs, il empêche l'yvresse. On l'applique exterieurement pour la morsure des serpens, pour la brûlure, pour les hemorroïdes, & pour aider à la suppuration ; on se sert de son suc pour le bruïssement d'oreille.

Mauvais effets. Le Poireau se digere difficilement, & produit des vents ; il échauffe aussi beau-

coup, & il cause des maux de tête, & des rêveries desagreables, suivant le rapport de plusieurs Auteurs.

Il contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. **Principes.**

Il convient dans les temps froids aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont des humeurs grossieres & peu en mouvement. **Le tems, l'âge & le temperament.**

REMARQVES.

ON cultive avec soin le poireau dans les jardins potagers. Il est plus employé parmi les aliments, qu'en medecine. La plûpart des Auteurs qui en on parlé, le font passer pour un aliment fort pernicieux; cependant nous ne remarquons point ici où il est fort en usage, qu'il poduise tous les mauvais effets qu'on luy attribue. A la verité il se digere un peu difficilement, & excite quelquefois des vents à cause d'un phlegme visqueux & gluant qu'il contient. C'est pourquoy l'on fait toujours bien cuire le Poireau avant de le manger, afin d'attenuer par la coction ce mauvais suc.

Le Poireau excite l'urine, les mois aux femmes, & l'humeur seminale par son sel âcre, incisif & penetrant; il aide à la suppuration, étant appliqué exterieurement, parce qu'il digere, meurit, & attenue la matiere de la suppuration, & qu'il luy communique assez de force & de mouvement pour se faire un passage au dehors. On l'applique aussi de la même maniere pour la brûlure & pour la mor-

ſure des ſerpents ; & il ouvre en cette occaſion les pores de la partie, & donne une libre ſortie aux matieres étrangeres qui s'y étoient introduites. Enfin ſon ſuc appaiſe les douleurs & les bruïſſements d'oreille, étant introduit dedans, parce qu'il rarefie & attenue par ſes ſels âcres les humeurs viſqueuſes & acides qui s'étoient attachées à cette partie, & qui la picotoient fortement.

Etimologie. Le Poireau en Latin, *Porrum*, & en Grec, *πράσον*, *à πρήθω*, *accendo*, j'enflamme, parce que le Poireau échauffe beaucoup.

CHAPITRE LVIII.

Du Cerfeuil.

Choix. ON doit choiſir le Cerfeuil tendre, rempli de ſuc, d'un goût & d'une odeur agreables.

Bons effets. Le Cerfeuil étant pris interieurement, eſt aperitif, leve les obſtructions, & attenue la pierre des reins ; il purifie le ſang, il eſt febrifuge, il diſſout le ſang caillé ; on s'en ſert auſſi exterieurement en cataplaſme, ou en fomentation, pour la retention d'urine, & pour la colique nephretique.

Mauvais effets. Le Cerfeuil ne produit aucuns mauvais effets.

Principes. Il contient beaucoup d'huile un peu exaltée, de ſel eſſentiel, & de phlegme.

Le tems, l'âge & le temperamét. Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

REMARQUES.

LE Cerfeuil eſt une plante potagere, & fort commune ; on s'en ſert ſouvent dans les bouillons ; elle a un goût & une odeur agreable, parce qu'elle contient quelques principes volatiles & exaltez. Ses feuilles reſſemblent à celles du Perſil ; mais elles ſont plus courtes & plus découpées.

La principale vertu du Cerfeuil conſiſte dans un ſel eſſentiel, & dans quelques principes huileux & exaltez, dont il eſt chargé, & qui ſont propres à diſſoudre & à attenuer les ſucs viſqueux & groſſiers qu'ils rencontrent à leur paſſage ; à ouvrir les glandes renales, & à purifier la maſſe du ſang, en l'entretenant dans une juſte fluidité, & en precipitant & chaſſant au dehors les matieres étrangeres qui faiſoient obſtacle à ſon mouvement.

Le Cerfeuil en Latin, *Chœrophillum, à χαίρω, gaudeo*, & φύλλον, *folium* ; comme qui diroit plante qui réjoüit par la multiplicité de ſes feuilles.

On l'appelle auſſi, *Cerefolium*, comme qui diroit feuille de Cerés, parce que cette plante eſt fort uſitée parmi les aliments où l'on vouloit autrefois que la Déeſſe Cerés préſidât. Etimologie.

CHAPITRE LIX.

Du Pourpier.

IL y a deux eſpeces de Pourpier, un domeſtique, & l'autre ſauvage. Le Eſpeces.

dernier ne differe du precedent qu'en ce que ses feuilles sont plus petites, & que d'ailleurs il naît sans culture.

Choix. On doit choisir le Pourpier jeune, tendre & succulent.

Bons effets. Il purifie le sang, il adoucit les acretez de la poitrine; il est propre pour le scorbut, & pour tuer les vers.

Mauvais effets. Il se digere difficilement, & il excite des vents.

Principes. Il contient beaucoup d'huile & de phlegme, mais peu de sel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient en temps chaud aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQUES.

ON cultive le Pourpier dans les jardins, en terre grasse; il est d'un grand usage parmi les aliments. On le mêle dans les bouillons rafraîchissants, & dans les salades. Quelques-uns le confisent dans du vinaigre & du sel pour le conserver plus long-temps. Pour le Pourpier sauvage on ne s'en sert gueres; on le trouve communement dans les vignobles. Quelques Auteurs veulent qu'il ait des vertus opposées à celles du Pourpier cultivé; cependant on remarque que ces deux especes de Pourpier se ressemblent assez par leurs effets.

Le Pourpier est humectant & rafraichissant par son suc bilieux & phlegmatique, propre à embarasser & à étendre les sels âcres des hu-

meurs, & à calmer leur trop grand mouvement; il se digere difficilement, & il excite des vents, parce que ce suc est un peu grossier & visqueux.

La semence de Pourpier est une des quatre semences froides mineures; on s'en sert beaucoup en medecine. Semence de Pourpier.

Le Pourpier en Latin, *Portulaca, à portulâ*, petite porte, parce qu'on s'est imaginé que sa feuille ressembloit à une petite porte. Etimologie.

Le Pourpier est encore appellé par quelques-uns, *Porcellana, à porco*, porc, parce que les cochons mangent cette herbe avec plaisir.

CHAPITRE LX.

De la Marjolaine.

Il y a deux especes de Marjolaine, qui sont toutes deux cultivées dans les jardins. La premiere ne differe de la seconde qu'en ce que ses feuilles sont un peu plus grandes. On doit choisir les feuilles de la seconde espece de Marjolaine, parce qu'elles sont plus odorantes, qu'elles ont un goût plus aromatique, & qu'en un mot elles ont plus de vertu. Especes. Choix.

La Marjolaine est cephalique, fortifie les nerfs, est propre pour l'épilepsie, l'apoplexie, & les autres maladies du cerveau; chasse les vents, & est resolutive & vulneraire: on la mêle dans les poudres sternutatoires, dans les fomen- Bons effets.

tations, dans les errhines, & dans les cucufes.

Mauvais effets. La Marjolaine échauffe beaucoup, & rend les humeurs âcres & picotantes quand on s'en sert avec excés.

Princi- pes. Elle contient un peu de phlegme, beaucoup de sel volatile, & d'huile exaltée.

Le tems, l'âge, & le tem- pera- ment. Elle convient dans les temps froids, aux melancoliques, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac ne digere qu'avec peine.

REMARQUES.

LA Marjolaine est une plante dont on se sert dans les sauces, pour donner aux viandes une saveur plus relevée. Son goût & son odeur fortes & aromatiques proviennent de ses sels volatiles, & de ses parties huileuses exaltées. Ces deux principes la rendent encore cephalique, & propre pour fortifier les nerfs, pour l'apoplexie, & pour les autres maladies du cerveau ; parce qu'ils divisent & attenuent les sucs visqueux & grossiers qui débilitoient les fibres du cerveau, & que d'ailleurs ils augmentent la quantité des esprits animaux. La Marjolaine échauffe beaucoup quand on en use avec excés, parce qu'alors elle rarefie par trop les humeurs, & les jette dans une agitation immoderée.

Etimo- logie. La Marjolaine en Latin, *Majorana*, & *Amaracus*, *ex à privativo*, & *μαραίνω*, *maresco*, parce que cette plante ne se fane ni ne se

pourrit gueres, à cause de sa secheresse naturelle ; ou bien, *Majorana*, parce qu'elle ressemble au Marum.

CHAPITRE LXI.

Du Tin.

LE Tin est une plante dont il y a trop d'especes pour les décrire toutes icy. Il doit être choisi nouveau, d'une odeur forte & agreable, & d'un goût aromatique. Choix.

Le Tin fortifie le cerveau, attenue & rarefie les humeurs visqueuses. Il est propre pour l'astme ; il excite l'appetit ; il aide à la digestion ; il chasse les vents ; il resiste au venin. On s'en sert exterieurement pour fortifier, pour resoudre, pour ouvrir les pores, & pour exciter une transpiration plus libre. Bons effets.

L'usage trop frequent du Tin met les humeurs dans une forte agitation. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatile. Principes.

Il est propre dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont un estomach foible & debile. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQVES.

LE Tin eſt une plante connue de tout le monde ; on s'en ſert dans les ſauces à cauſe de ſon goût & & de ſon odeur aromatiques. Elle contient à peu prés les mêmes principes que la Marjolaine ; elle produit auſſi les mêmes effets, & l'on peut expliquer de la même maniere ſes vertus.

Etimologie. Le Tin en Latin, *Thumus, ex* θύ©, *odor*, odeur, parce que cette plante eſt fort odorante ; ou bien *Thymus, à* θυμός, *ſpiritus animalis*, eſprit animal, parce qu'elle retablit les eſprits animaux.

Sariete. La Sariete eſt une plante que l'on employe comme le Tin dans les ſauces ; elle a un goût piquant & agreable, & une odeur approchante de celle du Tin, mais plus foible.

Vertus. Principes. Elle a auſſi les mêmes vertus que le Tin, & elle contient les mêmes principes ; c'eſt pour quoy nous n'en avons point fait un Chapitre particulier.

Etimologie. Elle eſt appellée en Latin, *Satureia, à ſaturare*, ſaouler, parce qu'elle eſt employée dans les aliments.

CHAPITRE LXII.

Du Creſſon.

Eſpeces. IL y a deux eſpeces de Creſſon. Le premier ſe nomme communement Creſſon Alenois, ou de jardin ; & l'autre Creſſon aquatique. Le Creſſon Ale-

nois a des feuilles oblongues, profondement découpées, d'un goût âcre, piquant & agreable. On l'employe dans les salades. Pour les feuilles du Cresson aquatique, elles sont rondes, vertes, succulentes, un peu moins piquantes que celles du Cresson Alenois. On en fait des salades. L'un & l'autre Cresson doit être choisi nouveau, tendre, petit, & d'un bon goût. Choix.

L'un & l'autre Cresson purifient le sang, levent les obstructions, excitent les mois aux femmes, dissolvent la pierre des reins & de la vessie, excitent les urines, & sont propres pour les maladies de la ratte, & pour le scorbut. On s'en sert aussi dans les gargarismes, & dans les errhines pour se faire éternuer. Bons effets.

Le Cresson échaufe beaucoup, & met les humeurs dans une forte agitation quand on en use avec excés. Mauvais effets.

Le Cresson Alenois contient mediocrement d'huile & de phlegme, & beaucoup de sel essentiel. Principes.

Le Cresson aquatique contient beaucoup d'huile, de sel essentiel, & de phlegme.

L'un & l'autre Cresson conviennent en hyver, aux vieillards, aux person- Le tems, l'âge, & le tem-

pera-
ment.

nes phlegmatiques, aux mélancoliques ; & à tous ceux dont les humeurs sont grossieres, & peu en mouvement.

REMARQUES.

On cultive le Cresson Alenois dans les jardins. Pour l'autre il croît le long des ruisseaux, dans les marais, & proche des fontaines ; c'est pourquoy il est surnommé aquatique. Il est plus tendre en hyver qu'en Eté, & meilleur pour les salades. Il en croît à Cailli en Normandie, à quelques lieues de Rouen, qui est tendre, petit, & d'un goût excellent.

Le Cresson Alenois est ainsi appellé, *ab alere*, nourrir, parce qu'il sert parmi les aliments. Il est plus âcre & plus piquant que l'aquatique. La raison en est, que ses sels sont moins étendus par des parties phlegmatiques, & moins embarassez par des parties huileuses. On ne l'employe que dans les mêlures, à cause de sa trop grande acreté ; & l'on fait au contraire des salades avec le seul Cresson aquatique.

L'un & l'autre Cresson contiennent un sel âcre, fort incisif & penetrant, & capable de rarefier les humeurs grossieres, de dissoudre & d'attenuer les sucs visqueux, de les chasser au dehors, & de produire tous les bons effets que nous leur avons attribuez. On peut dire qu'il n'y a gueres de plante dont les vertus soient plus reconnues & plus grandes que celles du Cresson. En effet, on voit tous les jours des scorbutiques être fort soulagez par l'usage de cette plante ; ce qui l'a fait passer

parmi les remedes antiscorbutiques les plus efficaces.

Le Cresson, & principalement l'Alenois, est employé dans les errhines pour faire éternuer. Il agit en cette occasion, en picotant fortement par ses sels âcres, les fibrilles nerveuses du nez, & y excitant par ce moyen un mouvement convulsif.

Le Cresson en Latin, *Nasturtium*, *quasi nasitortium*, *à naso*, nez, & *torquere*, tordre; comme qui diroit herbe qui fait tordre le nez, parce qu'étant mis dans le nez, il le fait tordre en quelque façon, comme font les autres sternutatoires. C'est encore par la même raison qu'on l'appelle en François, *Nasitord*. Etimologie.

Pour le mot François de Cresson, il vient du verbe Latin, *Crescere*, croître, parce que le Cresson ordinaire croît fort vîte.

CHAPITRE LXIII.

Des Epinars.

On les doit choisir tendres, mous, succulents, qui ayent été bien cultivez, & qui soient venus en terre grasse. Choix.

Les Epinars appaisent la toux, adoucissent les acretez de la poitrine, & tiennent le ventre libre. Bons effets.

Ils produisent des vents, & des humeurs grossieres. Mauvais effets.

Ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & peu de sel. Principes.

Le tems, l'âge & le temperament. Ils conviennent en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQUES.

LA plante qui porte les Epinars, étoit inconnue aux anciens, ou bien ils la nommoient autrement que nous. On la cultive dans les jardins potagers, où elle vient malgré les rigueurs de l'hyver. Elle est tres employée parmi les aliments.

Elle contient un suc huileux & phlegmatique, humectant, rafraîchissant, laxatif, & propre à étendre & à embarasser les sels âcres qui picotent la poitrine, & à appaiser la toux.

On dit que le suc des Epinars pris interieurement, & les Epinars mêmes appliquez en forme de cataplasme, guerissent la morsure des bêtes venimeuses, & empêchent les suites fâcheuses de cette morsure. Il se peut faire que cette plante absorbe & embarasse un peu le venin; mais je ne me voudrois pas fier à ce remede, car la maladie est assez considerable pour avoir besoin de secours plus puissants & plus efficaces.

Etimologie. Epinars en Latin, *Spinacia, seu spinachia, à spinâ*, épine, parce que la capsule de la semence de cette plante est ordinairement épineuse.

CHAPITRE LXIV.

Des Truffes.

ON les doit choiſir d'une groſſeur mediocre, aſſez dures, recentes, bien nourries, d'une odeur & d'un goût agreables, & qui n'ayent ſouffert aucune pourriture. On nous en apporte de tres excellentes du Perigord, du Limouſin, de la Gaſcogne, de l'Angoumois, & de pluſieurs autres pays chauds. Choix.

Elles fortifient l'eſtomach ; elles reſtaurent ; elles excitent la ſemence & les ardeurs de Venus. Bons effets.

L'uſage trop frequent des Truffes excite de grandes fermentations dans les humeurs ; il produit auſſi des vents & des coliques dans le bas ventre. Avicenne pretend qu'il cauſe l'apoplexie & la paralyſie. Mauvais effets.

Les Truffes contiennent beaucoup d'huile, de ſel eſſentiel, & de terre. Principes.

Elles conviennent en hyver, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'eſtomac digere avec peine, pourveu neanmoins qu'ils en uſent moderément ; mais elles ſont pernicieuſes aux jeunes gens d'un temperament chaud, aux mélancoliques, & aux atrabilaires. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Truffe eſt une maniere de racine, ou une maſſe charnue, informe, de differentes groſſeurs, raboteuſe, qui naît cachée dans la terre, & qui ne pouſſe en dehors aucune plante. C'eſt, à ce qui me paroît, une des raiſons pourquoy elle eſt d'un goût ſi delicieux. En effet, ſes principes exaltez étant, pour ainſi dire, reunis, & comme concentrez dans la Truffe, produiſent une ſaveur beaucoup plus agreable & plus complete, que ſi par la vegetation de la Truffe, ces mêmes principes ſe fuſſent étendus & diſperſez dans chaque partie de la plante.

La Truffe eſt fort employée parmi les aliments; on la ſert ſur les meilleures tables, aprés l'avoir fait cuire dans les cendres, ou dans le vin; quelques-uns la reduiſent en poudre, & la mêlent dans les ſauces. Les Anciens s'imaginoient qu'elle ne contenoit point de ſemence, & que la formation des Truffes venoit des ſucs de la terre qui ſe congeloient, ou de la terre même, dont les parties ſe ramaſſoient & s'uniſſoient étroitement enſemble; ce qui leur avoit donné occaſion de faire ces deux vers, où ils ſe joüent ſur le mot de ſemence.

Semina nulla damus, nec ſemine naſcimur ullo;
Sed qui nos mandit ſemen habere putat.

Les Truffes viennent en abondance dans les lieux ſecs & ſabloneux; on les tire de terre, principalement dans le Printemps. La maniere de découvrir les endroits où elles ſont; c'eſt d'y faire paſſer des cochons; car

Maniere de découvrir

comme ces animaux les aiment beaucoup, ils les sentent de loin, & ils s'arrêtent justement où il y en a, pour les tirer de terre, & pour les manger. Il se trouve des chiens qui les découvrent aussi-bien que les cochons. Plusieurs paysans dans les lieux où viennent les Truffes, se sont instruits par une longue habitude à connoître les terres où elles sont cachées. Les Truffes.

On dit que les Truffes viennent abondamment aprés les pluyes d'Automne, & les grands tonnerres; la raison en est qu'il s'excite pour lors une fermentation dans les semences des Truffes, qui les amollit, qui ouvre leurs pores, & qui les rend plus disposez à recevoir les sucs de la terre.

Il y a une grande contrarieté de sentiments entre quelques Auteurs anciens sur le fait des Truffes. Les uns pretendent que c'est un bon aliment, les autres assurent que c'en est un mauvais; pour moy je crois qu'il produit de bons & de mauvais effets. Il restaure, il fortifie l'estomach, & il excite la semence, par quelques principes volatiles & exaltez qu'il contient; mais quand on en use immoderément, il attenue, il divise fortement les humeurs par les mêmes principes, & il échaufe beaucoup; à la verité le poivre & le sel avec lesquels on mange ordinairement les Truffes, n'y contribuent pas peu; de plus les Truffes contiennent des parties terrestres & grossieres, qui ont peut-être donné lieu à Avicenne de croire que cet aliment causoit la paralysie & l'apoplexie.

CHAPITRE LXV.

Des Topinambours.

Choix.

ON les doit choiſir gros, bien nourris, tendres, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, & d'un bon goût, approchant de celuy de l'artichaud.

Bons effets.

Ils nourriſſent, ils humectent beaucoup, & ils adouciſſent les acretez de la poitrine.

Mauvais effets.

Ils produiſent des humeurs groſſieres, & ils excitent des vents.

Principes.

Ils contiennent peu de ſel, beaucoup d'huile & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Ils conviennent en tout temps, aux jeunes gens bilieux, & à ceux en general dont les humeurs ſont trop âcres & trop agitées.

REMARQUES.

LEs Topinambours ſont appellez des Poires de terre, parce qu'ils naiſſent dans la terre, attachez aux branches de la racine qui les porte. Leur origine vient du pays des Topinambours dans les Indes. Ils ſont icy aſſez en uſage parmi les aliments.

Ils nourriſſent beaucoup, & adouciſſent les acretez de la poitrine par leurs principes huileux & balſamiques, propres à s'attacher aux parties qui ont beſoin de reparation, & à embaraſſer les ſels âcres qui picotent la poi-

trine. Ils produiſent des humeurs groſſieres, & ils excitent des vents, parce qu'ils contiennent un ſuc viſqueux & épais.

La plante qui porte les Topinambours, s'appelle en Latin *Helianthemum, Tuberoſum, Indicum : helianthemum, ab* ἥλιος, *ſol,* ἄνθη, & *flos*, comme qui diroit fleur du Soleil, ou fleur dorée, parce que ſa fleur a une couleur dorée ; *Tuberoſum*, parce que les Topinambours ſont boſſus, & de figure inégale, auſſi-bien que les Truffes ; *Indicum*, parce que l'origine des Topinambours vient des Indes, comme nous l'avons déja marqué. Etimologie.

CHAPITRE LXVI.

Des Champignons.

IL y a pluſieurs eſpeces de Champignons, qui viennent tous en peu de temps ſur la terre, dans les prez, ſur les arbriſſeaux, & ſur le fumier. Les meilleurs & les plus ſurs pour la ſanté ſont ceux qui croiſſent en une nuit ſur des couches de fumier, où les Jardiniers ont trouvé le ſecret d'en faire venir toute l'année. Ils doivent être blancs en deſſus, rougeâtres en deſſous, aſſez gros, bien nourris, tendres, faciles à rompre, & d'un goût & d'une odeur agreables. Les Champignons des prez ſont encore aſſez bons, comme on le voit par ces vers, Eſpeces. Choix.

——Pratensibus optima fungis
Natura est ; aliis malè creditur.

Il croît aussi au Printemps aux lieux ombrageux, dans les bois, sous les arbres, & entre les épines, une autre espece de Champignon appellé *Mouceron*, parce qu'il est enveloppé dans de la mousse. Il revient tous les ans au même lieu d'où on l'a tiré; la terre sur laquelle il naît, est grise. Ce Champignon est petit, & d'un goût exquis. On le doit choisir gros comme un petit pois, blanc, tendre, charnu, & fort odorant.

Bons effets. Les Champignons restaurent, nourrissent & fortifient, excitent la semence, donnent de l'appetit, & ont toutes les qualitez necessaires pour satisfaire agreablement le goût.

Mauvais effets. Les Champignons excitent de grandes évacuations haut & bas, causent la paralysie & l'apoplexie, & donnent souvent la mort par une qualité maligne qu'ils communiquent tout d'un coup aux humeurs. Quelquefois ceux mêmes qui passent pour être les meilleurs & les plus surs, suffoquent & ôtent la respiration, pour peu d'excés qu'on en fasse. Il y en a aussi, à ce que plusieurs Au-

teürs rapportent, qui empoiſonnent quand on les flaire.

Tous les Champignons contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Principes.

Ils ne conviennent en nul temps, à aucun âge, ni à aucun temperament, parce qu'ils font toujours plus de mal que de bien. Cependant ſi l'on s'en ſert, on le doit faire avec beaucoup de moderation, & il eſt neceſſaire de boire par deſſus de bon vin. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Champignon eſt un genre de plante ſans fleurs, ſans feuilles, & ſans ſemences apparentes. Les Anciens s'imaginoient qu'il ne contenoit point de ſemence, parce qu'ils n'en voyoient point; cependant il eſt à preſent démontré qu'il n'y a point de plante qui ne vienne de ſemences; & quoique le Champignon n'en ait point d'apparentes, il ne faut pas conclure pour cela qu'il n'en a point abſolument, mais que ſeulement ſa ſemence eſt ſi menue & ſi fine, que l'on ne peut l'appercevoir.

On dit que ſi l'on trempe des Champignons dans de l'eau, & que l'on jette enſuite cette eau ſur la terre, il y naîtra des Champignons. Cela vient ou de ce que cette eau s'eſt chargée de ſemences de Champignons, leſquelles s'écloſent enſuite ſur la terre; ou de ce que cette même eau a diſſout quelques ſels eſſentiels des Champignons, qui ſervent à étendre & à rarefier des ſemences d'autres Champignons qu'ils trouvent épars ſur la terre. Experience.

Autre experience.

On dit encore qu'à Naples & à Rome il y a des pierres sur lesquelles si l'on jette de l'eau chaude, il vient des Champignons en quelque temps que ce soit. C'est apparemment que cette eau chaude amollit des semences de Champignons qui se trouvent sur ces pierres, & ouvre leurs pores, de maniere que ces semences reçoivent en plus grande abondance les sucs étrangers qui sont destinez à les étendre & à les faire croître.

Les Champignons sont des aliments dont on ne sçauroit trop se défier. Dioscoride les distingue en deux classes, dont les uns sont tres dangereux, & peuvent être mis au nombre des poisons; & les autres ne font point de mal. On ne peut pourtant pas dire que ces derniers dont nous nous servons communement, ne soient pas quelquefois pernicieux, puisque nous voyons tous les jours des familles entieres tomber dans des accidents mortels pour en avoir mangé. C'est ce qui donne occasion à Pline de se récrier sur la gourmandise des hommes, qui pour la satisfaire, risquent bien souvent leur vie par des aliments de cette nature. Neron appelloit les Champignons, βρῶμα θεῶν, c'est-à-dire, viande des Dieux; parceque l'Empereur Claudius, à qui il succeda, mourut pour en avoir mangé, & fut mis ensuite au nombre des Dieux.

Il y a deux sortes de parties dans les Champignons, sçavoir, d'huileuses, & de salines. Ces dernieres sont d'une nature acide, volatile, fort coagulante & maligne; cependant quand elles sont étroitement unies aux premieres, elles ne sont pas si dangereuses, parce qu'elles sont retenues & embarassées. Mais quand la liaison de ces deux par-

ties n'eſt pas exacte, ces ſels don nous venons de parler, prenant le deſſus, produiſent pluſieurs mauvais effets. En voicy une exemple. Les Champignons que nous employons ordinairement, naiſſent en peu de temps ſur la terre; on les cueille auſſi-tôt: car ſi on les y laiſſoit trop de temps, ils deviendroient un poiſon mortel, parce que leurs ſels, qui au commencement étoient ſuffiſamment liez par des parties rameuſes, ſe dégagent inſenſiblement des guaînes qui les retenoient, & reprennent toute leur force, à cauſe d'une fermentation qui s'eſt excitée dans ces Champignons.

De ce raiſonnement nous pourrons conclure, que plus les Champignons contiennent de parties huileuſes, & moins ils ſont dangereux; & que ceux qui viennent ſur des couches de fumier ne doivent pas tant produire de mauvais effets que les autres, parce que le fumier leur communique une grande quantité de principes ſulphureux.

Les Champignons peuvent encore être pernicieux par leur ſubſtance ſpongieuſe, qui s'étendant & ſe rarefiant par la chaleur du corps, comprime le diaphragme, & les parties qui ſervent à la reſpiration, & empêche le paſſage de l'air dans les poûmons. C'eſt en ce ſens que les meilleurs Champignons pris avec excés, ſuffoquent quelquefois tout d'un coup.

En mangeant des Champignons on doit boire beaucoup de vin, parce que cette liqueur, par les parties ſulphureuſes qu'elle contient en abondance, embaraſſe les ſels des Champignons, & modere leur action. Le miel paſſe auſſi pour remedier aux mauvais accidents que cauſent les Champignons. Il agit en cette occaſion comme le vin dont nous venons de parler.

On a remarqué que quand les Champignons ne conservent pas leur couleur naturelle aprés avoir été lavez, & qu'ils deviennent ou bleus, ou rouges, ou noirs, ils sont tres dangereux.

Champignons de mer. On trouve sur les rochers des Champignons petrifiez, qu'on nomme Champignons de mer.

Etimologie. Le Champignon en Latin, *Fungus, à funus ago*, je fais les funerailles, je donne la mort, parce que plusieurs ont perdu la vie pour avoir mangé des Champignons.

CHAPITRE LXVII.

Des Morilles.

Choix. ON doit choisir les Morilles tendres, grosses comme une noix, ovales, ou oblongues, d'une couleur jaunâtre, ou blanchâtre, & percées de grands trous qui representent des rayons de miel.

Bons effets. Les Morilles excitent l'appetit, fortifient, restaurent, & sont d'un grand usage dans les sauces.

Mauvais effets. L'usage frequent des Morilles échaufe beaucoup, & rend les humeurs âcres.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel essentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent dans les tems froids, aux phlegmatiques, & à ceux en general dont les humeurs sont grossieres, & peu en mouvement; mais les personnes

d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abſtenir.

REMARQVES.

LA Morille eſt une eſpece de Champignon printanier. Elle ne differe du Champignon ordinaire, qu'en ce qu'elle eſt percée de pluſieurs trous ; au lieu que le Champignon eſt feuilleté, ou fiſtuleux. Elle croît ordinairement aux pieds des arbres dans les bois & dans les lieux herbeux & humides. On ne voit point arriver de ſi facheux accidents, de l'uſage des Morilles, que de celuy des Champignons ; apparemment parceque leurs ſels ſont moins malins & peſtilentiels, que ceux des Champignons, ou parce qu'ils ſont plus retenus & embaraſſez par des principes ſulphureux.

La Morille ſe nomme en Latin, *Boletus*, & en grec, βωλίτης, qui dénote une eſpece de Champignon rond. Etimologie.

CHAPITRE LXVIII.

Du Raifort, appellé communément Rave.

ON doit choiſir la Rave tendre, ſucculente, d'un goût âcre & piquant, mais agreable ; aiſée à rompre, & qui ne ſoit point trop groſſe. Choix.

Elle pouſſe par les urines ; elle chaſſe la pierre des reins & de la veſſie ; elle eſt Bons effets.

propre pour la colique nephretique ; elle excite les mois aux femmes, & elle donne de l'appetit. On s'en sert pour desobstruer la ratte & le mezentere, pour la jaunisse & pour l'hydropisie. Elle est détersive & incisive ; on l'écrase & on l'applique sous la plante des pieds pour les fievres malignes.

Mauvais effets. Elle amaigrit ; elle envoye des raports, & elle cause des maux de tête quand on en use immoderément.

Principes. Elle contient peu d'huile, mais beaucoup de sel essentiel & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient en temps froid, aux phlegmatiques, & aux melancoliques, pourvû neanmoins qu'ils ayent un bon estomac.

REMARQUES.

Toutes les parties de la plante qui porte le Raifort pourroient être salutaires ; cependant l'on ne se sert gueres parmi les aliments que de sa racine. On la retire de terre, principalement au Printemps. Elle a un goût âcre & piquant, qui provient de ce que ses sels essentiels sont fort incisifs, penetrants, & peu retenus & embarassez par des parties huileuses.

Le Raifort pousse par les urines, chasse la pierre du rein & de la vessie, & est propre pour la colique nephretique ; par le secours de ses sels essentiels, qui ouvrent par leurs

parties solides & douées de mouvements, les conduits de l'urine, & qui poussent au dehors les matieres grossieres qui étoient arrêtées dans ces conduits. Ces sels portez à d'autres parties, peuvent encore détruire les obstructions qu'ils y rencontrent. C'est en ce sens que les Raves excitent les mois aux femmes, & conviennent dans les autres maladies causées par des obstructions.

La semence du Raifort est aperitive; mais si on la prend seule par la bouche, elle excite des envies de vomir; c'est pourquoy quelques Auteurs l'ont placée parmi les vomitifs foibles. On en peut prendre depuis demie dragme jusques à deux dragmes.

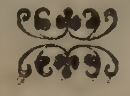
La semence du Raifort. **Vertus.** **Dose.**

Il y a une autre espece de Raifort, appellé communement grand Raifort, & en Latin, *Raphanus rusticanus*, parce que les paysans mangent sa racine, comme nous mangeons celle du Raifort ordinaire. Ce Raifort est d'un goût âcre & brûlant; ce qui fait qu'il est peu en usage parmi les aliments. On s'en sert pourtant chez quelques-uns dans les sauces. Il est aussi employé en medecine. Il a les mêmes vertus que le Raifort ordinaire, & il agit même avec plus de force, à cause de ses sels qui sont plus âcres.

Grand Raifort. **Vertus.**

Le Raifort en Latin *Raphanus*, *à* ῥᾴδιος, *facilis*, facile, & φαίνω *appareo*, je parois, comme qui diroit plante qui paroît facilement, parce que le Raifort s'éleve peu de temps aprés qu'il a été semé.

Etimologie.



CHAPITRE LXIX.

Des Raves de Limousin.

Especes. IL y a deux sortes de Raves de Limousin, l'une mâle, & l'autre femelle. La Rave femelle est beaucoup plus delicate que l'autre, & est plus estimée.

Choix. On doit choisir l'une & l'autre tendre, bien nourrie, d'un bon goût, & qui soit venue en terre grasse & humide.

Bons effets. Les Raves de Limousin nourrissent beaucoup, & excitent l'urine. On se sert de leur décoction passée & édulcorée avec du sucre, pour adoucir les acretez de la poitrine, & la voix rauque. On en prend le soir avant de se coucher.

Mauvais effets. Les Raves sont venteuses, causent des obstructions, & se digere difficilement.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile, & de sel essentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en tout temps, aux jeunes gens bilieux, & à ceux dont les humeurs sont âcres & tenues, pourveu neanmoins qu'ils ayent un bon estomach.

REMARQUES,

REMARQVES.

ON cultive les Raves dans les terres humides avec les choux, en Angleterre, en Limousin; d'où vient qu'on les appelle Raves de Limousin: elles sont d'un grand usage parmi les aliments. Les deux especes de Raves que nous avons marquées cy-devant, ne different l'une de l'autre qu'en ce que la Rave mâle est ordinairement ronde, grosse comme la tête d'un enfant, & s'étendant beaucoup en large; & que la femelle est oblongue. L'une & l'autre croissent quelquefois à une grosseur prodigieuse. Pline & Tragus disent avoir vû des Raves mâles qui pesoient jusques à quarante livres chacune; & Amatus rapporte qu'il en a vû qui pesoient plus de cinquante, & soixante livres. On a vû aussi des Raves femelles peser jusques à trente livres chacune.

Les Raves sont fort nourrissantes & adoucissantes, parce qu'elles contiennent un suc huileux & balsamique, propre à absorber les sels âcres des humeurs, & à s'attacher aux parties solides qui ont besoin de reparation. Elles se digerent difficilement. Elles sont venteuses, & causent quelquefois des obstructions, parce qu'étant d'une substance assez compacte & resserrée en ses parties, elles demeurent long-temps dans l'estomach avant d'y être parfaitement attenuées; elles y fermentent, & elles s'arrêtent facilement dans les petits tuyaux par où elles passent.

La semence de Rave est estimée propre pour resister au venin, & pour tuer les vers. Semence de Rave.

Etimologie. La Rave s'appelle en Latin, *Rapa*, qui vient du Grec, ῥάφυς, ou, ῥάπυς, qui signifie aussi une Rave.

CHAPITRE LXX.

De la Réponse.

Choix. ON la doit choisir jeune, tendre, & d'un bon goût.

Bons effets. La Réponse fortifie l'estomach, aide à la digestion, est aperitive & propre pour la gravelle & la pierre; elle deterge, & resiste au venin.

Mauvais effets. La Réponse ne produit point de mauvais effets, à moins qu'on n'en use immoderément.

Principes. Elle contient beaucoup de sel essentiel, & d'huile un peu exaltée.

Le tems, l'âge & le temperament. Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LA Réponse est une petite racine longue, grosse comme le petit doigt, blanche, & d'un bon goût. On la cultive dans les jardins, & on la cueille étant encore tendre, pour la mêler dans les salades. Elle contient quelques principes exaltez qui fortifient l'estomach, & qui aident à la digestion. Elle est encore aperitive par le secours de ses sels essentiels.

Il y a une autre espece de Réponse appellée en Latin *Rapontium majus*. Les racines de

cette plante sont assez bonnes à manger ; cependant elles sont peu en usage. Grande Réponse.

La Réponse en Latin, *Rapunculus, quasi rapum parvum*, parce qu'elle ressemble à une petite Rave. Etimologie.

CHAPITRE LXXI.

Des Navets.

IL y a deux especes de Navets : la premiere est cultivée, & l'autre est sauvage. Le Navet sauvage differe du premier en ce qu'il est beaucoup plus petit. On prefere parmi les aliments le Navet cultivé au sauvage. Especes.

On le doit choisir d'une grosseur moyenne, tendre, délicat, charnu, de couleur blanche, d'un goût piquant & agreable. Choix.

Les Navets sont pectoraux ; on les employe en décoction, pour adoucir & pour dissoudre les viscositez âcres qui tombent sur la poitrine, aussi-bien que pour l'astme, la phtisie, & la toux obstinée. Ils nourrissent assez ; ils excitent l'urine. On les applique exterieurement étant rapez, & en maniere de cataplasme, pour digerer, pour resoudre, & pour appaiser les douleurs. Bons effets.

Les Navets excitent quelquefois des vents & des coliques. Mauvais effets.

Princi-pes. Ils contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, d'huile & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Les Navets conviennent en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament; moins cependant à ceux qui ſont ſujets aux vents & à la colique.

REMARQUES.

LE Navet eſt la racine d'une plante qui reſſemble tellement à celle qui porte la Rave, que les Jardiniers & les Laboureurs ne diſtinguent ces deux plantes que par un certain port, & par la figure de leurs racines. On cultive le Navet dans les terres humides. Il eſt d'un grand uſage parmi les aliments.

Il eſt fort nourriſſant, pectoral & adouciſſant, parce qu'il contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques. Cependant il ſe digere un peu difficilement, & excite des vents, à cauſe d'un ſuc viſqueux & groſſier dont il eſt chargé.

Semence du Navet ſauvage. On prefere en Medecine la ſemence du Navet ſauvage à celle du Navet cultivé. Elle pouſſe par les urines, elle réſiſte au venin; elle chaſſe par tranſpiration les mauvaiſes humeurs; elle produit de bons effets dans les petites veroles & dans les fiévres malignes & peſtilentielles; elle entre dans la compoſition de la Theriaque.

Navette. Il y a une graine qu'on appelle *Navette*, que pluſieurs ont crû être la ſemence du Navet; cependant c'eſt la ſemence d'une eſpece de choux appellé en Flandre *Colſa*. On la cultive en pluſieurs lieux, comme en Brie, en Normandie, en Flandre, en Hollande. On en tire par expreſſion une huile dont ſe ſervent

les Bonnetiers, & qui sert aussi à brûler: Cette huile exterieurement appliquée, est adoucissante & resolutive; mais elle est peu employée en medecine.

CHAPITRE LXXII.

Des Panais.

Il y a deux especes de Panais, une cultivée, & l'autre sauvage. On doit choisir celle qui est cultivée, parce qu'elle est plus grosse, plus tendre, d'un goût & d'une odeur beaucoup plus agreables. *Especes.* *Choix.*

Les Panais excitent l'urine & les mois aux femmes, abattent les vapeurs, passent pour être vulneraires, & nourrissent assez. *Bons effets.*

Les Panais, & principalement les sauvages, pesent sur l'estomac, & se digerent un peu difficilement. *Mauvais effets.*

Les Panais contiennent beaucoup d'huile, de phlegme & de sel essentiel. *Principes.*

Ils conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament. *Le tems, l'âge, & le temperament.*

REMARQUES.

Le Panais est une racine assez connue, & fort en usage parmi les aliments. Elle vient dans les terres grasses & humides. Elle est d'un goût fort agreable, à cause de quelques principes exaltez qu'elle contient, & qui contribuent encore à produire une par-

tie des bons effets que nous luy avons attribuez. Cependant elle se digere un peu difficilement, à moins qu'elle n'ait été bien cuite, parce qu'elle est d'une substance assez compacte & resserrée en ses parties.

Semences & Feuilles de Panais. Les semences & les feuilles de la plante qui porte le Panais, sont quelquefois employées en medecine. Elles ont à peu prés les mêmes vertus que le Panais.

Etimologie. Le Panais en Latin, *Pastinaca, à pastu*, parce qu'on le mange; ou bien *à pastino*, qui signifie une houe de vigneron, à cause que la terre où viennent les Panais, a besoin d'être bien cultivée.

CHAPITRE LXXIII.

Des Carottes.

Choix. ON les doit choisir longues, grosses, charnues, jaunes, ou d'un blanc pâle, tendres, se rompant aisément, & d'un goût tirant sur le doux.

Bons effets. Elles sont aperitives; elles chassent la pierre; elles purifient la masse du sang, & font venir les mois aux femmes.

Mauvais effets. On remarque que les Carottes sont assez saines, & qu'elles ne produisent d'incommodité que par leur usage immoderé.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Le tems, l'âge & le temperament. Elles conviennent en tout temps, à tout âge & à toute sorte de temperament.

REMARQUES.

LEs Carottes ſont des racines fort en uſage dans les cuiſines, à cauſe de leur goût qui eſt aſſez agreable. La plûpart de leurs bons effets proviennent de leur ſel eſſentiel. Leurs ſemences & leurs feuilles ne ſont point employées parmi les aliments.

Elles ſont ſudorifiques, vulneraires, aperitives, propres pour la pierre, & pour exciter les mois aux femmes.

La Carotte en Latin, *Carotta*, vient de *caro*, chair, parce qu'elle eſt charnue.

CHAPITRE LXXIV.

Des Cercifis.

ON ſe ſert de deux ſortes de Cercifis, parmi les aliments. La premiere eſt la racine d'une eſpece de barbe de bouc ; la ſeconde eſt la racine de Scorzonaire, appellée vulgairement *Cercifi d'Eſpagne*. On doit choiſir l'une & l'autre tendres, faciles à rompre, charnues, ſucculentes, & d'un goût doux & agreable. Eſpeces. Choix.

Les Cercifis excitent les urines, fortifient l'eſtomac, provoquent les ſueurs, & les mois aux femmes. Les Cercifis d'Eſpagne ſont eſtimez propres pour la petite verole, pour la peſte, pour reſiſter Bons effets.

au venin, & pour la morſure de la vipere & des autres bêtes venimeuſes.

Mauvais effets. Ces racines bien cuites ſont des aliments aſſez ſalutaires, & qui ne produiſent de mauvais effets qu'autant que l'on en uſe immoderément.

Principes. Elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, & mediocrement d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament.

REMARQVES.

On cultive l'une & l'autre eſpece de Cercifis dans les jardins potagers, parce qu'elles ſont tres uſitées pendant le Carême. Les Cercifis d'Eſpagne ſont ainſi appellez, parce qu'ils viennent en Eſpagne ſans culture aux lieux humides, & dans les bois montagneux. Ils ont un goût plus agreable & plus relevé que les autres, apparemment parce qu'ils ſont douez de quelques principes plus volatiles & plus exaltez.

Les bons effets que produiſent les Cercifis, viennent du ſel eſſentiel qu'ils contiennent en aſſez grande quantité, comme nous l'avons marqué cy-devant.

Cercifi eſt une corruption de *Saſſifrica*. & *Saſſifrica* eſt une autre corruption de *Saxifragia.*

Etimologie. Barbe de bouc en Latin, *Tragopogon, à* τράγος, *hircus*, bouc, & πώγον, *barba*, barbe, parce qu'on prétend que les aigrettes des ſemences de cette plante ſortant de leurs calices, forment une broſſe ſemblable à la barbe d'un bouc.

La Scorzonaire en Latin, *Scorzonera, ab Escorço*, mot Catalan qui signifie vipere, parce que cette plante passe pour guerir la morsure de la vipere.

CHAPITRE LXXV.

Des Cheruis.

ON doit choisir les Cheruis tendres, faciles à rompre, & d'un goût doux & agreable. Choix.

Ils sont aperitifs; ils excitent la semence; ils sont vulneraires, & ils donnent de l'appetit. Bons effets.

Les Cheruis ne produisent de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excés. Mauvais effets.

Ils contiennent peu d'huile, mediocrement de sel essentiel, & beaucoup de phlegme. Principes.

Ils conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Cheruis sont des racines fort en usage pour leur bon goût. On les sert sur les meilleures tables, & on les cultive dans les jardins potagers. Elles sont beaucoup plus saines que plusieurs autres racines dont nous avons parlé dans les Chapitres precedents. Elles peuvent même passer pour un aliment tres salutaire. La plûpart des bons effets

qu'elles produiſent, proviennent du ſel eſſentiel qu'elles contiennent.

CHAPITRE LXXVI.

De l'Oignon.

Choix. ON le doit choiſir aſſez gros, plein de ſuc, rond, le moins âcre qu'il ſe pourra, & qui ait été cultivé en terre graſſe & humide.

Bons effets. L'Oignon eſt aperitif, briſe la pierre des reins & de la veſſie, excite les ardeurs de Venus, provoque l'appetit, tue les vers; convient dans l'hydropiſie, dans l'aſtme & dans le ſcorbut. Il eſt auſſi employé pour la ſurdité, pour reſiſter au venin, & pour faire meurir les abcés. On s'en ſert en medecine interieurement & exterieurement.

Mauvais effets. L'uſage trop frequent de l'Oignon enflamme la maſſe du ſang, & excite des vents & des maux de tête.

Principes. Il contient beaucoup de ſel volatile acide, & mediocrement d'huile.

Le tems, l'âge & le temperament. Il convient principalement en temps froid, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui digerent difficilement, & qui abondent en humeurs groſſieres & viſqueuſes; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doi-

vent s'en abſtenir, ou en uſer fort moderément en quelque temps que ce ſoit.

REMARQUES.

L'Oignon eſt une racine bulbeuſe, aſſez connue par l'uſage commun que l'on en fait. Il varie en groſſeur, en figure, en couleur & en goût. Il eſt quelquefois gros comme une petite pomme, quelquefois comme une noix, quelquefois comme une prune. Il eſt ordinairement rond & orbiculaire; d'autre fois oblong. Il eſt composé de tuniques blanches, jaunes ou rouges, contiguës les unes aux autres. Enfin ſuivant les endroits où il vient, il eſt plus ou moins âcre; par exemple, les Oignons des pays chauds ſont doux en comparaiſon des nôtres; on les mange même dans ces pays comme nous faiſons icy les poires & les pommes. On a encore remarqué que les Oignons oblongs ſont ordinairement plus âcres que les ronds; que les rouges & les jaunes le ſont plus que les blancs; que les ſecs le ſont auſſi plus que les verts, & les cruds plus que les cuits. Differences.

Le goût & l'odeur âcres de l'Oignon proviennent des ſels volatiles acides qu'il contient, leſquels étant fort inciſifs & penetrants, frappent rudement les fibres de la langue & de la membrane interieure du nez. Ces ſels s'élevant avec impetuoſité quand on coupe l'Oignon, picotent les glandes des yeux, & font pleurer. Ce ſont encore ces ſels qui produiſent les bons effets que nous avons attribuez aux Oignons. Ils ouvrent les glandes renales, & briſent & attenuent les matieres groſſieres qui s'étoient arrêtées dans les conduits urinaires;

C'eſt pour cela que l'Oignon paſſe chez quelques-uns pour un ſpecifique pour la pierre.

L'Oignon excite encore l'appetit en picotant un peu les fibres de l'eſtomac. Il tue les vers en rompant la ſtructure & l'union des parties de ces petits animaux. Il convient dans l'hydropiſie, dans l'aſtme & dans le ſcorbut, en ce qu'il diviſe & attenue les humeurs groſſieres qui abondent dans ces maladies, & qu'il leve les obſtructions qui ſe ſont formées dans les tuyaux. Enfin il reſiſte au venin, en conſervant les liqueurs dans une juſte fluidité. Son ſuc inſtillé dans l'oreille, eſt propre pour la ſurdité, parce qu'il rarefie les ſucs viſqueux qui cauſoient cette incommodité.

L'uſage immoderé de l'Oignon produit quelques mauvais effets que nous avons marquez cy-devant, parce qu'il excite pour lors des fermentations exceſſives dans les humeurs.

Etimologie. L'Oignon en Latin, *Cepa, vel Cæpa, à* κεφάλη, *caput*, teſte, parce que la ſommité de cette plante, auſſi-bien que ſa racine, epreſente la figure d'une tête, ou parce que l'Oignon paſſe pour cauſer des maux de tête.

CHAPITRE LXXVII.

De l'Ail.

Choix. L'Ail doit être choiſi tendre, bien nourri, ſentant fort, & d'une ſaveur âcre & piquante.

Bons effets. Il pouſſe par les urines, il briſe la pierre des reins & de la veſſie, il excite

les ardeurs de Venus ; il resiste au venin & au mauvais air. Il tue les vers ; il rend la voix nette & agreable ; il est incisif & penetrant ; il donne de l'appetit, & il consume les viscositez de l'estomac. On le pile & on l'applique au poing dans le temps du frisson, ou au commencement de l'accés d'une fievre intermittente.

Il excite des maux de tête ; il échauffe beaucoup, il rend les humeurs plus âcres & plus agitées ; & il est pernicieux aux personnes attaquées d'hemorroïdes, & aux nourrices. Mauvais effets.

Il contient peu d'huile, mais beaucoup de sel volatile, acide & fort piquant. Principes.

Il convient principalement dans les temps froids aux vieillards, & à ceux qui abondent en humeurs crasses & grossieres, ou dont l'estomac ne digere qu'avec peine ; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

L'Ail dont nous nous servons communement parmi les aliments, est une racine bulbeuse, presque ronde, composée de quelques tuniques blanches, ou tirant sur le purpurin. Ces tuniques envelopent plusieurs tubercules charnus, oblongs, pointus, fort âcres au goût & à l'odorat. Ces tubercules sont appellez vulgairement côtes ou gousses d'Ail.

On cultive cette plante en Espagne, en Gascogne, & aux autres pays chauds. Les Peuples de ces lieux mangent l'Ail avec leur pain, & s'en font un veritable ragoût. Les Egyptiens en faisoient autrefois un grand cas, & pretendoient se preserver par son moyen de plusieurs maladies. Ils regardoient même l'Ail comme un Antidote puissant dont ils se servoient, comme nous faisons de la Theriaque, ou de plusieurs autres remedes de la même nature.

L'Ail convient à ceux qui vont sur, mer.

L'Ail est d'un grand secours aux gens qui vont sur mer; car il emporte la corruption que causent les eaux sales & puantes, & les mauvais aliments que l'on est obligé de prendre dans ces tems, au défaut des bons. Il appaise aussi les nausées & les vomissements qui surviennent assez souvent par l'air salé de la mer, que l'on respire. C'est pourquoy les Marins mangent ordinairement tous les matins de l'Ail avec leur pain.

Galien prétend que l'Ail est fort salutaire dans les pays froids. Cependant comme les personnes qui habitent les pays chauds, sont plus souvent exposez à des foiblesses d'estomac, que les autres, & que l'Ail est tres propre à fortifier l'estomac; je crois que son usage peut être quelquefois convenable dans ces pays, pourveu que l'on en use moderément.

L'Ail contient les mêmes principes; & produit les mêmes effets que l'Oignon. On peut aussi expliquer ses vertus de la même maniere que nous avons expliqué celles de l'Oignon.

Rocamboles.

Les Rocamboles, que l'on appelle Eschalottes d'Espagne, sont les fruits des Aulx

qu'on cultive en Eſpagne. Ils ont les mêmes vertus que l'Ail dont nous avons parlé.

CHAPITRE LXXVIII.

De l'Echalotte.

ON doit choiſir l'Echalotte petite, rouge, un peu dure, & la moins âcre qu'il ſe pourra. Elle excite l'appetit ; elle fortifie l'eſtomac ; elle aide à la digeſtion ; elle eſt aperitive ; elle chaſſe la pierre des reins & de la veſſie, & elle reſiſte au mauvais air. Choix. Bons effets.

Elle cauſe des maux de tête ; elle excite la ſoif, & elle échauffe beaucoup. Mauvais effets.

Elle contient mediocrement d'huile, & beaucoup de ſel eſſentiel. Principes.

Elle convient dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'eſtomach digere difficilement. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

L'Echalotte eſt la racine d'une eſpece d'Oignon. Elle eſt bulbeuſe, oblongue, ayant l'odeur & le goût de celuy de l'Ail, mais moins fort, parce que ſes ſels ſont moins âcres, & un peu plus embaraſſez par des parties rameuſes. On la cultive dans les jardins potagers ; car elle eſt d'un grand uſage dans les ſauces.

Nous n'expliquerons point icy les vertus de l'Echalotte, d'autant qu'elle agit à peu prés de la même maniere que l'Oignon & l'Ail, dont nous avons déja parlé.

Etimologie. L'Echalotte en Latin, *Cepa Ascalonia, ab Ascalone*, Bourgade de Judée, où elle vient en abondance, & d'où on l'a apportée en premier lieu.

CHAPITRE LXXIX.

De la Moutarde.

Especes. IL y a deux especes de Moutarde; une cultivée, & l'autre sauvage. La cultivée se subdivise encore en deux autres especes que nous ne décrirons point icy. On ne se sert parmi les aliments que de la semence de chaque espece.

Choix. On la doit choisir nouvelle, bien nourrie, & d'un goût âcre & piquant.

Bons effets. Les semences de Moutarde excitent l'appetit, aident à la digestion, poussent par les urines, brisent la pierre des reins & de la vessie, sont propres pour la fiévre quarte, pour le scorbut, pour attenuer les humeurs grossieres & tartareuses, pour provoquer l'éternuement. On s'en sert exterieurement pour resoudre les tumeurs, & pour faire meurir les abcés. On les applique encore sur les épaules, où l'on a fait des ventou-

ſes avec des ſcarifications pour l'apoplexie & la paralyſie. C'eſt ce qu'on appelle *Sinapiſmus*.

Elles échauffent tres fort, & rendent les humeurs âcres & picotantes. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup de ſel eſſentiel & d'huile. Principes.

Elles conviennent dans les temps froids, aux vieillards, & aux perſonnes phlegmatiques & melancoliques. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

ON cultive les deux eſpeces de Moutarde dans les champs & dans les jardins, à cauſe de leurs ſemences. Elles ſont fort en uſage, parce qu'elles excitent l'appetit par leur acrimonie, & qu'elles donnent aux viandes un goût plus piquant & plus relevé. Semẽces de Moutarde.

On ſe ſert communemeut dans les ſauces d'une pâte liquide faite avec ces ſemences pilées, & mêlées, ou avec du mouſt à demi epaiſſi, comme eſt la Moutarde de Dijon, ou avec un peu de farine & de vinaigre. Cette derniere eſt plus piquante, & excite davantage l'appetit que l'autre; la raiſon en eſt que dans la premiere le mouſt que l'on y employe, embaraſſe par ſes parties ſulphureuſes, les ſels âcres de la ſemence de Moutarde; au lieu que dans la ſeconde, le vinaigre dont on ſe ſert pour la faire, augmente encore ſa force & ſon picotement. Moutarde de Dijon. Moutarde ordinaire.

La ſemence de Moutarde contient un ſel eſſentiel fort âcre & fort penetrant, propre à aider à la digeſtion, en diviſant & attenuant

les aliments contenus dans l'eſtomac, à ouvrir les glandes renales, à rarefier les ſucs viſqueux & groſſiers ; & enfin à produire pluſieurs autres bons & mauvais effets que nous avons citez cy-devant.

Huile de ſemence de Moutarde.

On tire par expreſſion de la ſemence de Moutarde bien pilée, une huile propre pour reſoudre les tumeurs froides, pour la paralyſie, & pour toutes les maladies qui viennent d'humeurs groſſieres.

La Moutarde en Latin, *Sinapi*, & en Grec, σίνηπι à σίνειν ὦπας, parce que la ſemence de Moutarde picote les yeux par ſes ſels âcres ; ou bien, *Sinapi*, *quaſi* Σίναι νάπυ, parce que les feuilles de la Moutarde reſſemblent à celles du Navet.

Le mot François de Moutarde vient de *Muſtum*, mouſt, & *ardere*, brûler, *quaſi muſtum ardens*, mouſt qui brûle, parce que, comme nous avons remarqué, on mêle la ſemence de Moutarde avec le mouſt pour faire une pâte liquide, à qui l'on a donné le nom de Moutarde.

CHAPITRE LXXX.

Du Safran.

Choix.

LE Safran doit être choiſi nouveau, bien ſeché, mais mollaſſe & doux au toucher, en longs filets, de tres belle couleur rouge, & peu chargé de parties jaunes, fort odorant, & d'un goût & d'une odeur fort agreables.

Bons effets.

Le Safran eſt aperitif, fortifie le cœur

& l'eſtomac, il adoucit les acretez de la poitrine, excite le ſommeil, provoque les mois aux femmes, reſiſte à la malignité du venin. On s'en ſert auſſi exterieurement dans pluſieurs emplâtres, & dans les collires, pour conſerver les yeux dans la petite verole.

L'uſage frequent du Safran offuſque les ſens, rend la tête peſante, cauſe des aſſoupiſſements involontaires, & excite des nauſées. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile exaltée, & de ſel volatile, acide & urineux. Principes.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu que l'on en uſe moderément. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LA plante qui porte le Safran eſt compoſée de pluſieurs feuilles longues, étroites & cannellées, d'entre leſquelles il s'éleve environ au commencement de Septembre une tige baſſe; ſoutenant une ſeule fleur, au milieu de laquelle il vient une eſpece de houpe partagée en trois cordons découpez en crête de coq, d'une belle couleur rouge, & d'une odeur agreable quand elle eſt en ſa vigueur; on la cueille avant le lever du Soleil, & on la fait ſecher. Cette houpe eſt le Safran dont nous nous ſervons parmi les aliments & en medecine. Quelques jours aprés en il vient une autre ſemblable ſur la même plante; on la

ramaſſe de même que la premiere, pour la faire auſſi ſecher. Ces houpes ſe reduiſent en filaments, comme nous voyons le Safran. Celuy du Levant eſt fort eſtimé. Il en vient d'auſſi bon en pluſieurs lieux de France, comme en Gatinois, au Languedoc, vers Toulouſe, vers Orange, à Angouleſme, en Normandie; mais le meilleur eſt celuy de Boiſne, & de Bois-Commun en Gatinois; & le moins bon eſt celuy de Normandie.

Le Safran eſt aperitif; il fortifie le cœur & l'eſtomac; il provoque les mois aux femmes, & reſiſte à la malignité du venin, par ſes parties volatiles & exaltées. Il adoucit les acretez de la poitrine par ſes principes huileux & balſamiques. Il excite auſſi le ſommeil par ſes mêmes principes huileux qui lient & qui embaraſſent les eſprits animaux, & qui produiſent cet effet avec d'autant plus de facilité, qu'ils ſont joints à des ſels volatiles qui leur ſervent de vehicule pour les élever & pour les introduire dans les petits canaux du cerveau. On mêle le Safran dans les collires pour conſerver les yeux dans la petite verole. Il agit en cette occaſion en abſorbant par ſes parties ſulphureuſes les ſels âcres & corrodants qui abondent dans cette maladie.

Etimologie. Le Safran ſe nomme en Latin, *Crocus*, qui vient du Grec, κρόκις, ou κρόκη, qui ſignifie un poil ou un fil, parce que le Safran ſec eſt par filets.

Le mot François de Safran vient de l'Arabe Zapheran, qui ſignifie la même choſe.

CHAPITRE LXXXI.

De la Muſcade.

IL y a deux eſpeces de Muſcade : l'une ſe nomme Muſcade mâle ou ſauvage, parce qu'elle naît au Muſcadier ſauvage, & l'autre qui vient au Muſcadier cultivé, ſe nomme Muſcade femelle. Les Muſcades mâles que les Anciens appelloient *Azerbes*, n'ont preſque point de goût ni d'odeur ; c'eſt pourquoy l'on ne ſe ſert que des Muſcades femelles. On les doit choiſir bien nourries, recentes, non cariées ; compactes, onctueuſes, d'une groſſeur raiſonnable, de couleur griſe en deſſus, rougeâtre & marbrée en dedans, d'un goût & d'une odeur piquante & aromatique. Eſpeces. Choix.

Elles aident à la digeſtion ; elles fortifient le cerveau, le cœur & l'eſtomac; elles chaſſent les vents ; elles provoquent les mois aux femmes ; elles reſiſtent au venin, & corrigent la mauvaiſe haleine. Bons effets.

Elles échauffent beaucoup : c'eſt pourquoy l'on doit en uſer tres moderément. De plus, elles ne conviennent point à ceux qui ont le ventre reſſerré, parce Mauvais effets.

qu'elles le resserrent encore davantage.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile aromatique, & de sel essentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui digerent difficilement.

REMARQUES.

LA Muscade est une espece de noix, ou le fruit d'un arbre étranger grand comme un poirier, dont les feuilles ressemblent à celles du pêcher, & qui croît abondamment dans l'Isle de Banda en Asie. La Muscade femelle est fort employée dans les sauces, non seulement pour son bon goût, mais encore pour son odeur agreable.

Elle est d'abord couverte de deux écorces, dont la premiere qui est fort grosse, se fend à mesure que le fruit meurit, & laisse voir la seconde qui entourre & qui embrasse étroitement la Noix, & qui ne s'en separe qu'en se sechant. Cette derniere écorce est fort odorante. On l'appelle *Macis*, & improprement fleur de Muscade, dont on se sert beaucoup en Medecine, & qui agit encore avec plus de force que la Noix Muscade, parce que ses principes sont plus exaltez. Pour la Noix, quand elle a été separée de son écorce, on la fait secher pour la garder. Elle contient des principes exaltez, comme il a été dit, qui la rendent propre à attenuer les sucs visqueux & grossiers, à donner aux liqueurs plus de fluidité qu'elles n'avoient, à augmenter la quantité des esprits, & enfin à produire tous les effets que nous avons attribuez à ce fruit.

Macis, fleur de Muscade.

On confit les Muſcades dans les lieux où elles viennent, comme nous confiſons icy les Noix. Elles ſont d'un grand uſage pour ceux qui vont ſur mer. On en envoye par tout le monde. Elles ſont fort ſtomacales. On doit choiſir les plus groſſes & les plus nouvelles. On les employe auſſi pour augmenter la ſemence. Noix Muſcade confite. Vertus. Choix.

La Muſcade ſe nomme en Latin, *Nux Moſchata, à Moſcho*, Muſc, parce que c'eſt une eſpece de Noix qui a une odeur forte & aromatique, quoique cependant elle ne ſente point le Muſc. Etimologie.

CHAPITRE LXXXII.

Du Gingembre.

On le doit choiſir nouveau, bien nourri, bien ſeché, qui n'ait point été carié, qui ſoit d'une bonne odeur, de couleur griſe, rougeâtre en dehors, & blanche en dedans, & d'une ſaveur âcre, piquante & aromatique. Choix.

Il chaſſe les vents, il pouſſe par les urines, il attenue & il diviſe les humeurs groſſieres; il excite la ſemence, il aide à la digeſtion, il provoque l'appetit, & il reſiſte au venin. Bons effets.

Son uſage trop frequent enflamme les humeurs, & les rend fort âcres. Mauvais effets.

Il contient beaucoup de ſel âcre, & d'huile. Principes.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Il convient dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux dont les humeurs sont grossieres & peu en mouvement, qui digerent avec peine, & qui sont sujets aux vents; mais il est pernicieux aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQUES.

LE Gingembre est une racine un peu plate, nouée, à demy ronde, longue & large à peu prés comme le pouce. On nous l'apporte des Isles Antilles où on la cultive presentement; mais son origine vient des grandes Indes. Elle s'étend, rampe, & multiplie beaucoup dans la terre. On a soin en la cueillant d'en laisser toujours quelque morceau dans la terre, pour qu'elle se multiplie de nouveau. On la fait secher avec grand soin sur les lieux, au Soleil & au four; car elle est chargée de beaucoup d'humidité qui la pourriroit en peu de temps. Quelques Marchands l'entourent d'un bol rouge pour l'empêcher de se carier, & pour la conserver plus long-temps. Avant de l'employer on a soin de la bien monder de son écorce. On la mêle dans les épices, principalement quand le poivre est cher, à cause de son goût âcre & aromatique qui excite l'appetit. Elle contient un sel âcre, fort incisif & penetrant, & propre à aider à la digestion, à attenuer les humeurs grossieres, à ouvrir les glandes renales, à lever les obstructions, & à produire plusieurs autres effets semblables. Cette racine, quand on en use avec excés, échauffe beaucoup par sa trop grande

rarefaction

rarefaction que son sel excite dans les humeurs.

Quand le Gingembre est encore tendre, on le coupe sur les lieux par tranches, & on le mange dans les salades avec du vinaigre, de l'huile & du sel. On dit qu'étant ainsi accommodé, il est fort agreable; il n'est pas si âcre que quand il a été seché, parce qu'il contient pour lors beaucoup d'humidité qui étend ses sels âcres. Pour nous, nous ne pouvons le manger de cette maniere, parce qu'on ne nous l'envoye que quand il est bien sec. Gingembre en salades.

On confit aussi le Gingembre recemment tiré de la terre, avrc le sucre, dans les lieux où on le cultive. On le fait auparavant tremper dans de l'eau pour diminuer son acreté. Cette confiture est d'un grand usage pour ceux qui vont sur mer. Elle est propre pour resister au venin, pour le scorbut, pour fortifier les parties, & pour aider à la digestion. On doit choisir le Gingembre confit, gros, molasse, de couleur dorée, d'un goût agreable. Son Syrop doit être blanc, & assez cuit. On en mange à chaque fois un petit morceau gros comme le bout du doigt. Gingembre confit. Vertus. Choix.

Le Gingembre en Latin, *Zingiber*, vient du Grec, ζιγγίβερ, qui signifie la même chose; & ce mot Grec, à ce qu'on prétend, a été tiré du nom Indien, Zengebil, qui signifie aussi Gingembre. Etimologie.

CHAPITRE LXXXIII.

Des Gerofles, ou des Cloux de Gerofles.

ON doit choisir les Gerofles gros, bien nourris, recents, faciles à rom- Choix.

pre, d'un goût & d'une odeur agreables & aromatiques.

Bons effets. Ils fortifient les parties; ils resserrent; ils arrêtent le vomissement ; ils resistent à la malignité des humeurs ; ils appaisent le mal des dents ; ils attenuent les humeurs grossieres & visqueuses; ils aident à la digestion, & rendent l'haleine agreable.

Mauvais effets. Ils échaufent beaucoup quand on s'en sert avec excés.

Principes. Ils contiennent beaucoup de sel essentiel, & d'huile aromatique.

Le tems, l'âge, & le temperament. Ils conviennent en hyver, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui abondent en humeurs grossieres; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir, ou en user moderément.

REMARQUES.

LEs Gerofles sont les fruits ou les fleurs rendurcis d'un arbre qui croît dans les Indes. Quand les Gerofles commencent à paroître, ils sont d'une couleur verte, blanchâtre, ensuite ils deviennent roux, & enfin bruns, comme nous les voyons. Les Arabes les appellent *Calafur*. Il y en a de deux sortes ; les premiers sont ceux qui tombent en secouant l'arbre qui les porte ; les seconds étant plus fortement attachez à l'arbre, ne tombent point, & ils y augmentent dans la suite si bien en gran-

Calafur.

deur, qu'ils deviennent gros comme le pouce. Ainsi les premiers Gerofles ne different des seconds qu'en ce qu'ils sont moins gros & moins meurs. Ces derniers sont tres rares, & sont appellez en Latin *Antophilli*, & en François, Meres de Gerofles. Il naît dessus une gomme noire, fort odorante, & d'un goût aromatique. Antophilli, Meres de Gerofles.

Les Gerofles sont fort usitez dans les sauces pour leur goût & leur odeur aromatiques. Ils fortifient les parties; ils aident à la digestion, & ils resistent à la malignité des humeurs par leurs principes volatiles & exaltez, qui divisent & attenuent les alimens grossiers contenus dans l'estomac, qui conservent les liqueurs dans une juste fluidité, & qui augmentent la quantité des esprits animaux. Ils appaisent aussi les douleurs des dents, en rarefiant les sucs visqueux & acides, qui par leur picotement causoient cette incommodité.

Il y a une autre espece de Gerofle tres rare & pretieux, appellé Gerofle royal. Il est gros & long, à peu prés comme un grain d'Orge, & il porte en son sommet une petite couronne, ce qui peut-être luy a fait donner le nom de Gerofle royal. Il a plus de goût & d'odeur que le Gerofle ordinaire, & il croît à un arbre que l'on dit être unique en son espece, & qui vient au milieu de l'Isle Maccia, dans les Indes Orientales. Nous ne voyons gueres de ce Gerofle, parce que le Roy de l'Isle fait garder à vûë l'arbre qui le porte, & ne veut point que d'autres que luy s'en servent. Gerofle royal.

Le Gerofle a la figure d'un clou, d'où vient qu'on l'appelle Clou de Gerofle. On le nomme en Latin, *Caryophillus, ex κάρυον, juglans*, & Etimologie.

φύλλον, *folium*, comme qui diroit feuille de Noyer, parce que l'arbre ſur lequel le Geroſle croît, a des feuilles à peu prés faites comme celles du Noyer.

CHAPITRE LXXXIV.

De la Canelle.

Choix. ON la doit choiſir mince, recente, d'une odeur tres agreable, d'une ſaveur un peu âcre & aromatique, & d'une couleur tirant ſur le rouge.

Bons effets. Elle excite l'urine & les ſueurs; elle reſiſte au venin; elle fortifie l'eſtomac, le cœur & le cerveau; elle aide à la digeſtion; elle excite les mois & l'accouchement aux femmes, & elle chaſſe les vents.

Mauvais effets. Son uſage immoderé enflamme les humeurs, & les jette dans une grande agitation.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & de ſel eſſentiel.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient en temps froid, aux vieillards, aux phlegmatiques, aux melancoliques, & à ceux qui ont un eſtomac foible, & qui ne digere pas bien; mais elle ne convient point aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQUES.

LA Canelle eſt la ſeconde écorce des branches d'un arbre qui croît en l'Iſle de Ceilan. Cet arbre vient auſſi en Java & en Malabar, mais non pas ſi bon, ni en ſi grande abondance. Le bois de l'arbre qui porte la Canelle, n'a ni goût, ni odeur, mais ſa vertu principale eſt dans ſon écorce. Cette écorce étant ſeparée, ſe diviſe facilement en deux, on choiſit celle de deſſous preferablement à l'autre. On la met ſecher au Soleil, où elle ſe roule comme nous la voyons, & où elle acquiert une odeur & un goût fort agreables & aromatiques, par une fermentation qui exalte ſes principes huileux, & qui dégage ſes ſels des matieres groſſieres qui les retenoient.

Il faut remarquer que cette écorce nouvellement retirée de l'arbre, & avant que d'avoir été ſechée, n'a preſque point de goût ni d'odeur, & qu'il luy faut de plus une chaleur douce & temperée pour qu'elle devienne agreable au goût & à l'odorat. En effet, quand on l'expoſe à un Soleil trop chaud, elle perd conſiderablement de ſes parties volatiles, & elle ſe noircit, parce que ſes parties huileuſes ſe rotiſſant, retombent ſur la matiere en forme de fuliginoſitez. Quand au contraire elle demeure long-temps à ſecher en temps humide, elle devient griſe, & n'a preſque point de force, parce que ſes principes n'ont pas été ſuffiſamment exaltez.

Du temps de Galien la Canelle étoit ſi rare, que les ſeuls Empereurs en avoient chez eux, encore la conſervoient-ils avec grand ſoin dans leur Cabinet; mais l'excellence de cette dro-

gue l'a renduë plus commune, en nous obligeant de l'aller chercher dans les lieux mêmes où elle vient. Elle est icy fort en usage. Nous ne nous arrêterons point à expliquer ses vertus, puisqu'elle contient à peu prés les mêmes principes que plusieurs drogues aromatiques dont nous avons parlé dans les Chapitres precedents, & qu'elle agit aussi de la même maniere.

Huile tirée du fruit de la Canelle.

On tire par expression, du fruit de l'arbre qui porte la Canelle, un suc huileux d'une odeur & d'un goût aromatique, dont les habitans de l'Isle de Ceilan se servent pour fortifier l'estomac. La racine du même arbre fournit aussi par incision une liqueur qui sent le Camphre.

Cassia lignea.

Il y a une autre espece de Canelle, appellée en Latin *Cassia lignea*; elle a beaucoup de ressemblance avec la Canelle ordinaire par son goût, par son odeur & par sa forme. Cependant elle est plus épaisse, & moins aromatique. On la tire d'un arbre tout-à-fait semblable à celuy qui porte la Canelle, & qui est confondu avec luy dans l'Isle de Ceilan : car on ne peut distinguer ces deux arbres que par leurs écorces. On peut même dire que la Canelle & le *Cassia lignea*, ne different que par leur degré de bonté, & non pas parce que ce soit deux especes differentes.

Etimologie.

La Canelle en Latin, *Cinnamomum*, qui signifie *Amomum* de la Chine. Elle est encore appellée *Canella* qui est un diminutif de *Canna*. On a donné ce nom à cette écorce, parce que ses bâtons ressemblent à de petites Cannes.

CHAPITRE LXXXV.

De la Semence de Coriandre.

ON la doit choisir grosse, bien nourrie, nouvelle, nette, bien seche, blanchâtre, d'un goût & d'une odeur forte & agreable. Choix.

Elle corrige la mauvaise haleine ; elle fortifie l'estomac; elle aide à la digestion, étant prise aprés le repas ; elle chasse les vents ; elle resiste au mauvais air. Bons effets.

L'usage trop frequent de la Coriandre enflamme les humeurs, & ne convient point aux personnes qui sont d'un temperament chaud & bilieux. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile exaltée, & mediocrement de sel essentiel. Principes.

Elle convient dans les temps froids, aux vieillards, aux personnes dont les humeurs sont grossieres & peu en mouvement, & dont l'estomac ne digere pas facilement. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LA plante qui porte la Coriandre est cultivée dans les jardins, à cause de ses graines dont on se sert assez communement en Medecine & parmi les aliments. On les employe dans les confitures, dans les liqueurs

ſpiritueuſes & dans la biere. Il nous en vient une grande quantité d'Aubervilliers, & de pluſieurs lieux d'autour de Paris. Elles ſont vertes ſur la plante, mais elles deviennent blanchâtres à meſure qu'elles ſechent. Elle ſont d'un goût & d'une odeur aromatique & fort agreable, quoique cependant le reſte de la plante ait une odeur tres deſagreable de punaiſe, ce qui fait qu'il n'eſt en uſage ni en Medecine, ni parmi les aliments. Il y a même quelques Auteurs qui prétendent que les feuilles de la Coriandre empoiſonnent, quand on s'en ſert interieurement.

Les vertus de la ſemence de Coriandre proviennent de ſes principes volatiles & exaltez.

Etimologie. Coriandre en Latin, *Coriandrum, à κόρις, cimex,* punaiſe, parce que, comme nous avons déja remarqué, la plante qui porte la ſemence de Coriandre, a une odeur de punaiſe.

CHAPITRE LXXXVI.

Du Poivre.

Differences. IL y a deux ſortes de Poivre dont on ſe ſert parmi les aliments; ſçavoir, le blanc & le noir. Le blanc doit être choiſi nouveau, uni, poli, moins âcre & moins piquant que le noir, bien nourri, peſant, net, ayant la figure exterieure d'un grain de Coriandre, mais étant plus gros, plus dur, & environné de petits rayons en forme de côtes. Pour le noir, il doit être fort âcre au goût,

compacte, peſant, bien nourri, net, & d'une ſuperficie inégale & ridée.

Le Poivre noir & le Poivre blanc ſont aperitifs, attenuent les humeurs groſſieres & viſqueuſes, aident à la digeſtion, donnent de l'appetit, chaſſent les vents, reſiſtent à la malignité des humeurs, excitent l'éternuement & la ſemence. Le Poivre eſt le remede le plus commun & le plus ordinaire pour ceux à qui la luette s'eſt relâchée; on l'applique deſſus, & il la retablit dans ſon état naturel. Bons effets.

L'uſage frequent du Poivre eſt pernicieux aux perſonnes d'un temperament chaud & bilieux; car il enflamme le ſang & les autres humeurs. Mauvais effets.

Le Poivre noir contient beaucoup d'huile, de ſel volatile & de fixe. Le Poivre blanc contient beaucoup de ſel fixe, mediocrement d'huile, & moins de ſel volatile que le noir. Principes.

Le Poivre eſt convenable dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, à ceux qui digerent difficilement, & qui ont des humeurs groſſieres & peu en mouvement. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Poivre noir eſt le fruit d'une plante rampante & ſarmenteuſe, comme le lierre. Poivre noir.

Les grains de ce Poivre croissent sans queuë, attachez le long d'un nerf, & entassez plusieurs ensemble en grappe. On confit sur le lieu cette grappe avec du sel & du vinaigre dans le temps qu'elle est encore tendre & verte. Les grains du Poivre sont verts au commencement, puis ils deviennent noirs en meurissant. On les cueille quand ils sont meurs, & on les fait secher; ils diminuent alors en grosseur, & ils se rident à cause de leur humidité qui s'exhale. La plante qui porte le Poivre noir croît aux Indes, en Malaca, en Sumatra, & en Java. Les habitans de ces pays la divisent en mâle & en femelle: cependant les grains de l'une & de l'autre espece sont tout-à-fait semblables.

Poivre confit.

Poivre mâle & femelle.

Poivre blanc.

L'origine du Poivre blanc n'est pas encore tout-à-fait connue. Les Anciens s'imaginoient que le Poivre blanc ne differoit du Poivre noir, que comme le raisin blanc differe du noir; ils disoient même que le Poivre blanc n'avoit cette couleur que parce qu'il n'étoit pas encore meur, & que le noir étoit celuy qui avoit acquis toute sa maturité. Pour les Modernes, ils sont fort divisez à ce sujet. Les uns prétendent que le Poivre blanc n'est autre chose que le Poivre noir, dont on a separé la premiere écorce par le moyen de l'eau marine dans laquelle on l'a trempé; que d'ailleurs le Poivre blanc n'est point ridé, parce qu'on luy a ôté sa premiere écorce, qui en se sechant se ridoit; qu'il est d'une couleur blanchâtre, parce que le Poivre noir est de la même couleur quand sa premiere écorce a été separée; qu'il est plus gros que le Poivre noir, parce que l'eau marine entrant dans ses pores, l'a gonflé; qu'il est moins âcre que le Poivre

Opiniõs des Anciens & des Modernes sur son origine.

noir, parce que l'eau marine a enlevé & dissout quelques sels volatiles qui faisoient son âcreté, & qu'enfin il ne contient point à cause de cela tant de sel volatile que le noir. D'autres assurent que le Poivre blanc est naturel, & qu'il fait une espece toute differente de celle du Poivre noir; & ils disent que cette fausse opinion de quelques Modernes n'est survenue qu'à l'occasion de la rareté du Poivre blanc: cependant il se peut faire que le Poivre blanc soit naturel, & que l'on ait aussi trouvé la maniere de le contrefaire.

Dioscoride, & avec luy Pline & Galien, se sont fort trompez dans la description du Poivre. Ils se sont imaginez que le Poivre long étoit comme la gousse de la plante qui porte le Poivre; que le Poivre blanc en étoit la graine qui n'étoit pas encore meure; & que le noir étoit celle que l'on avoit cueillie dans sa parfaite maturité. Par cette opinion ces Auteurs confondent le Poivre long avec le rond, quoique cependant ces deux sortes de Poivre viennent en differens lieux, & sur des plantes differentes. Nous ne parlerons point icy du Poivre long, parce qu'il n'est point en usage parmi les aliments. Erreurs de Dioscoride & de quelques autres.

On employe fort communement le Poivre rond dans les sauces à cause de son goût âcre & piquant. Il aide à la digestion par ses sels volatiles qui divisent & qui attenuent les parties grossieres des aliments; il chasse les vents, en dissolvant les humeurs visqueuses qui les empêchoient de sortir librement dehors; il resiste à la malignité des humeurs, en les conservant dans la fluidité qui leur est necessaire pour qu'elles se puissent facilement distribuer par-tout. Enfin il rétablit la

luette relâchée, en attenuant & chassant les humeurs visqueuses & phlegmatiques qui étoient tombées dessus.

Fines. épices. Les fines épices dont on se sert assez communement dans les ragoûts, ne sont autre chose qu'une proportion convenable de Poivre noir, de Muscade, de Gerofle, de Gingembre, d'Anis vert, & de Coriandre. Elles chassent les vents; elles attenuent les humeurs visqueuses, & fortifient le cerveau.

Etimologie. Le Poivre en Latin, *Piper*, *à* πέπερι, *quod à* πέπερος, *coctus*, cuit, parce que le Poivre a été fortement cuit & desseché par les rayons du Soleil.

Le Poivre noir en Latin *Melanopiper*, *à* μέλαν, *nigrum*, noir, & *Piper*, Poivre.

CHAPITRE LXXXVII.

Du Sucre.

Choix. LE Sucre doit être choisi beau, blanc, bien rafiné, solide, difficile à casser, cristallin en dedans étant rompu, d'un goût tres agreable, ressemblant en quelque façon à celuy de la violette.

Bons effets. Le Sucre est propre pour le rhume; il adoucit les acretez de la poitrine; il attenue & incise les phlegmes visqueux, & il excite le crachat.

Mauvais effets. Il provoque un peu les vapeurs; il se tourne facilement en bile; il cause des maux de dents; il les noircit, & il

échaufe beaucoup quand on s'en ſert avec excés.

Il contient beaucoup de ſel eſſentiel, & une mediocre quantité d'huile qui le rend inflammable. Principes.

Il convient principalement en hyver, aux vieillards, & à ceux qui ſont ſujets à une pituite ſalée qui leur tombe ſur la poitrine. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Sucre eſt le ſel eſſentiel d'une eſpece de roſeau qui croît en abondance en pluſieurs endroits des Indes, comme au Breſil, & dans les Iſles Antilles. Ce roſeau vient auſſi en pluſieurs lieux de la France; mais à peine y peut-il ſupporter les rigueurs de l'hyver. Le Sucre étoit inconnu aux Anciens, ou du moins ils ne s'en ſervoient point; aujourd'huy nous le mettons à toute ſauce, pour donner aux aliments un goût plus delicieux, & pour les conſerver plus long-temps. Pluſieurs Auteurs regardent le Sucre comme un aliment fort pernicieux, parce qu'on en retire un eſprit acide, fort âcre & fort penetrant. Wuillis entre autres pretend que le ſcorbut, qui eſt tres frequent en Angleterre, ne vient que de l'uſage du Sucre. Je conviendrai volontiers avec ces Meſſieurs, que le Sucre pris avec excés peut produire pluſieurs mauvais effets; mais il ne s'enſuit pas, de ce qu'on en retire par la diſtillation un eſprit acide, que le Sucre ſoit toujours ſi pernicieux; car ce même eſprit eſt étendu & embaraſſé dans le Sucre par des parties rameu-

ses, qui luy ôtent presque toute son action, au lieu que quand il en a été separé, toutes ses parties sont rassemblées, & n'étant plus retenues comme auparavant, elles agissent avec beaucoup de force. De plus, auroit-on raison de dire que l'on ne doit point se servir de sel, parce qu'on en retire un esprit acide fort corrosif; que l'on ne doit point se servir en Medecine de Salpêtre, parce que l'esprit de nitre est d'une violence extrême; & qu'enfin le vinaigre ne doit être jamais employé, parce qu'il dissout plusieurs métaux. Je crois donc que le Sucre moderément pris, est souvent salutaire. Son goût doux & agreable provient de la liaison étroite de ses sels & de ses soulfres. Il est propre pour le rhume, & pour adoucir les acretez de la poitrine par ses parties huileuses; il excite aussi le crachat, en attenuant par son sel essentiel les phlegmes visqueux qui s'étoient attachez aux poûmons.

Le Sucre, avant que d'acquerir sa blancheur & sa netteté, passe par plusieurs états differents: premierement, on met les cannes à Sucre, ou cannameles dans de certains pressoirs, ou moulins, pour en tirer le suc, que l'on purifie plusieurs fois avec des blancs d'œufs & de l'eau de chaux, & que l'on fait passer par des chausses d'hypocras; on le cuit ensuite jusques à une consistance raisonnable. Ce Sucre est appellé Moscouade grise.

Mosscoüade grise.

En second lieu, on prend cette Moscouade, que l'on purifie derechef avec de l'eau de chaux & des blancs d'œufs. Ce Sucre est appellé Castonnade ou Cassonade, qui vient de Kast, mot Alleman qui veut dire Caisse, parce qu'on la transporte ordinairement dans des caisses.

Castonnode, ou Cassona-

Enfin le Sucre en pain est une Moscouade tres clarifiée par le moyen de l'eau de chaux & des blancs d'œufs, cuitte sur le feu, & versée ensuite dans des moûles d'une figure pyramidale, comme nous voyons les pains de Sucre. Si le Sucre n'étoit pas assez blanc, on reïtere à le clarifier de la même maniere, jusques à ce qu'il ait acquis une tres grande blancheur. Sucre en pain.

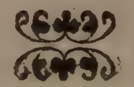
On se sert de l'eau de chaux & des blancs d'œufs pour purifier de plus en plus le Sucre, parce que l'eau de chaux par les parties de feu qu'elle contient, divise & attenue les viscositez qui se rencontrent dans le Sucre, & dégage par ce moyen son sel essentiel de ces mêmes viscositez ausquelles il étoit fortement attaché. Pour les blancs d'œufs, ils agissent en cette occasion, en absorbant par leurs parties rameuses & gluantes les impuretez qui se trouvent dans le Sucre. On reïtere souvent ces clarifications, afin que ce qui n'a point été emporté dans une fois, le soit dans l'autre.

Ces clarifications reïterées enlevent avec elles beaucoup de parties sulphureuses. Ainsi la Castonnade differe de la Moscouade en ce qu'elle contient moins de ces parties que la Moscouade; & le Sucre en pain differe de la Castonnade en ce qu'il en contient encore moins. C'est aussi pourquoy la Castonnade sucre davantage que le Sucre en pain; car étant plus chargée de parties visqueuses & gluantes, elle demeure plus long-temps attachée aux fibres de la langue, & y fait une impression plus longue. On remarque encore que les Syrops & les Confitures faites avec la Castonnade, se candissent moins que celles qui sont faites avec le Sucre. Cela vient

de ce que les parties graiſſeuſes de la Caſtonnade empêchent la criſtalliſation.

Sucre candy. Le Sucre candy n'eſt autre choſe que le Sucre cryſtalliſé, & rendu plus compacte qu'il n'étoit auparavant ; c'eſt pourquoy le Sucre candy entier ou en morceaux, demeure plus long-tems dans la bouche à ſe fondre, & y fait par conſequent plus d'impreſſion que l'autre Sucre; c'eſt auſſi pourquoy il eſt plus employé que l'autre pour adoucir les humeurs âcres qui tombent ſur la poitrine. Il faut cependant remarquer que le Sucre candy bien pulveriſé, ſe diſſout au moins auſſi facilement que l'autre Sucre, parce que chacune de ſes parties ayant alors plus de ſurfaces qu'elles n'en avoient, & n'étant plus étroitement unies les unes aux autres, ſe diſſolvent tres facilement dans la liqueur où elles ſe rencontrent. Le Sucre candy eſt blanc ou rouge, ſuivant qu'il eſt fait avec le Sucre bien rafiné, ou avec la Moſcoüade rouge.

On prepare encore le Sucre de pluſieurs autres manieres pour faire le Sucre d'orge, & les penides. Tous ces Sucres ont les mêmes vertus que le Sucre candy. Nous ne décrirons point comment on les fait, parce qu'on le ſçait aſſez.



CHAPITRE LXXXVIII.

Du Sel.

Differences. IL y a deux sortes de sel dont on se sert parmy les aliments ; sçavoir, le Sel tiré des fontaines & des puits, & le Sel marin.

Choix. L'un & l'autre doivent être choisis compactes, solides, se fondant aisément dans l'eau, d'un goût piquant & penetrant.

Bons effets. Le Sel commun est purgatif, aperitif, déterfif & désiccatif. Il excite l'appetit ; il aide à la digestion ; il produit de bons effets dans les douleurs de la colique & dans la suppression d'urine. On s'en sert dans l'apoplexie & dans les convulsions. On en mêle dans les suppositoires & dans les lavements. On en applique aussi chaudement derriere le cou pour rarefier & pour dissiper les catarres.

Mauvais effets. L'usage immoderé du Sel échauffe beaucoup, & produit souvent la cachexie & le scorbut.

Principes. Le Sel commun contient beaucoup de liqueur acide mêlée intimement avec quelque portion de terre & une tres petite quantité de soulfre.

Le tems, l'âge, & le temperament. Le Sel convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu que l'on en use tres moderément.

REMARQUES.

Sel commun.

LE Sel commun eſt le ſeul mineral que je ſçache, dont on ſe ſerve parmi les aliments Ses uſages merveilleux l'ont fait nommer par Lucrece, *Panacée.* Homere, Platon, & pluſieurs autres l'appelloient, θεῖον, καὶ βῶμα θεοφιλέστατον, *corpus divinum, & Deo amiciſſimum*, parce qu'autrefois les Payens dans leurs ſacrifices avoient toujours de la farine mêlée avec du ſel pour jetter ſur les victimes. Il étoit auſſi recommandé au peuple de Dieu de ne jamais faire de ſacrifice ſans ſel. Pline prétend qu'il n'y a rien dans la nature de plus utile & de plus neceſſaire que le Soleil & le Sel. Pythagore marque le beſoin indiſpenſable que nous en avons, parce que, dit-il, il n'y a point de table où l'on s'en puiſſe paſſer; & l'Ecole de Salerne veut prouver la même choſe par ce vers ſuivant:

Omnis menſa malè ponitur abſque ſale.

Il y a même quelques gens qui regardent comme un mauvais preſage quand le Sel manque ſur une table, ou quand il s'y répand. Plutarque remarque que les meilleures viandes ſont inſipides ſans Sel, & que ſans luy on ne les peut manger; ce que l'on voit auſſi par ce vers:

Non ſapit eſca bene, quæ datur abſque ſale.

C'eſt le Sel qui ſe trouve naturellement dans les mixtes, ou que l'on mêle avec eux, qui les rend fermes, & qui fait qu'ils ſe conſervent plus long-temps. C'eſt luy ſeul encore qui donne aux viandes un certain piquant, en

quoy consiste leur saveur & leur goût ; & c'est d'où l'on a pris occasion d'appeller les bons mots, & les pointes d'esprit, des Sels. Les gens butords & grossiers par la même raison se nomment en Latin, *Insulsi, nec micam salis habere dicuntur.* Comme ce vers de Catulle le fait assez connoître :

Nulla in tam magno est corpore mica salis.

Quelques gens prétendent que le sel ne contribue pas peu à rendre l'esprit plus vif & plus brillant ; fondez sur le rapport de certaines histoires qui assurent qu'il se trouve des Nations qui ne mangent point de Sel, lesquelles sont tout-à-fait grossieres & stupides ; & Homere voulant décrire l'ignorance d'un certain peuple, dit :

—— οἳ οὐκ ἴσασι θάλασσαν
Ἀνέρες οὐδ᾽ ἅλεσσι μεμιγμένον εἶδαρ ἔδουσι.

—— *Illi non æquora norunt,*
Nec sale conditis noverunt carnibus uti.

La formation des Sels vient de ce qu'une liqueur acide se corporifie & se mêle intimement avec quelques matrices terrestres, comme toute personne, pour peu versée qu'elle soit dans la Chymie, le pourra aisément reconnoître. Cette operation naturelle de Chymie se passe continuellement dans les entrailles de la terre, où il se rencontre toujours des liqueurs acides, & des matrices terrestres pour les recevoir dans leurs pores. C'est de cette

Formation des Sels.

Sel gemme. Etimologie. maniere que se forme le Sel gemme, ainsi appellé parce qu'il est luisant, & presque diaphane. Ce Sel est le plus abondant qu'il y ait au monde, & ne se trouve pas seulement en plusieurs montagnes de l'Europe d'une vaste étenduë, mais encore en une infinité de mines en Egypte & aux Indes. Il est à present comme démontré que ce Sel fournit aux eaux de plusieurs puits & de plusieurs fontaines & à la mer leur salure. Toute la difference qui se trouve entre le Sel gemme & celuy que l'on retire des fontaines, des puits & de la mer, est que le Sel gemme n'ayant pas été adouci & dilayé par des eaux comme l'autre, est un peu plus piquant. Cependant il a les mêmes qualitez, & il contient les mêmes principes que le Sel commun.

Manieres de retirer le Sel de l'eau de la mer. Le Sel des puits & des fontaines sert en plusieurs lieux. Cependant le Sel marin est le plus commun. On retire ce dernier ou par évaporation dans de grandes chaudieres de plomb, comme en Normandie; ou par crystallisation en petits grains de figure cubique, comme à Broüage, à la Rochelle, & en quantité d'autres endroits où il y a des marais salants. Il faut remarquer que le Sel que l'on retire par évaporation est plus net & plus blanc que l'autre, mais qu'il est moins salé & moins piquant. La raison en est que le feu dans l'évaporation luy a fait perdre quelque portion de la liqueur acide qu'il contenoit auparavant; au lieu que celuy qui vient par crystallisation, n'ayant rien perdu par la force du feu comme le premier, conserve toute sa salure. Il est un peu gris à cause de quelque portion terrestre qu'il a emportée avec luy

lorſqu'on l'a retiré des aires ſalants. Pour le rendre blanc on n'a qu'à le diſſoudre dans de l'eau, filtrer la liqueur, & la faire évaporer jusques à ſiccité; mais pour lors ce Sel perd un peu de ſa force, de la même maniere que le ſel tiré par évaporation en Normandie.

Le Sel commun donne de l'appetit, par le picotement qu'il excite aux fibres du ventricule. Il aide à la digeſtion par le ſecours de ſes parties tranchantes qui diviſent & qui attenuent les aliments contenus dans l'eſtomac. Il produit auſſi de bons effets dans les douleurs de la colique, en precipitant & chaſſant au dehors les particules âcres qui les cauſoient, & de plus en picotant les glandes inteſtinales, & excitant une évacuation des humeurs qui pouvoient cauſer & entretenir la colique. On ſe ſert auſſi dans l'apoplexie du ſel que l'on met dans la bouche du malade, afin que picotant & frotant rudement les fibres de la langue, il puiſſe exciter une eſpece d'ébranlement dans le genre nerveux, qui donne occaſion aux eſprits de ſe dégager des matieres groſſieres qui les accabloient.

Le Sel étant pris en grande quantité, échaufe beaucoup, parce qu'attenuant & diviſant trop fortement les humeurs, il les jette dans une agitation exceſſive. Il peut auſſi cauſer le ſcorbut; la raiſon en eſt que cette maladie provenant d'une abondance de ſucs acides & groſſiers, le Sel commun qui eſt acide contribue à leur production & à leur augmentation.

Quelques-uns prétendent que le Sel en Latin *Sal*, eſt dérivé du verbe *Salire*, ſauter, parce qu'étant mis dans le feu, il ſaute, & fait aſſez de Etimologie.

bruit. D'autres veulent que ce soit *à Salo, hoc est à mari, & Sole*, parce que quand on laisse l'eau de la mer en quelque endroit, & exposée au Soleil, le Sel paroît à mesure que l'eau s'évapore. Mais la meilleure étimologie du mot Latin, *Sal*, vient du Grec ἅλς, qui signifie aussi Sel, & dont on n'a fait que transposer les lettres.





TRAITÉ DES ALIMENTS.

SECONDE PARTIE.

Des Aliments tirez des Animaux.



OUS ne nous embarasserons point icy dans une question qui partage encore les Anatomistes modernes ; sçavoir, si tous les animaux tirent leur origine d'œufs, qui contiennent chacun en racourci les parties de l'animal, ou bien s'ils peuvent provenir du simple mélange des semences du mâle & de la femelle, comme nos Anciens le prétendoient. Je crois pouvoir dire en passant que les nouvelles découvertes anatomiques que l'on a faites dans ces derniers temps à ce sujet, suffisent pour dé-

terminer en faveur des œufs. De plus, pour peu que l'on fasse d'attention à cette question, il se trouve des raisons si claires & si convaincantes du côté des œufs, qu'il n'est pas possible d'y resister. En effet, est-il croyable que l'Auteur de la Nature eût laissé à la discretion & à la rencontre fortuite de quelques Atomes, la formation d'un corps propre à tant de differents mouvements, aussi composé & fait avec autant d'artifice qu'est celuy de l'animal? Et n'est-il pas plus vrai-semblable de dire que ce Divin Auteur qui agit toujours par les voyes les plus simples & les plus constantes, en formant au commencement du monde les deux premiers animaux de chaque espece, renferma dans la femelle tous les œufs de sa posterité, de sorte que le mâle ne sert qu'à vivifier & à faire éclore les petites parties de l'œuf par les esprits de sa semence? Enfin s'il est vrai, comme on n'en peut gueres douter, que toutes les plantes viennent de semences qui en contiennent toutes les parties en petit, je crois que nous pouvons aussi conjecturer avec raison que les animaux viennent d'œufs, puisque ces deux especes de machines ont un si grand rapport les unes avec les autres, comme nous l'avons

déja fait voir en parlant des Vegetaux.

Quoique les aliments qui ſe tirent des Vegetaux fuſſent ſeuls capables d'entretenir la vie, & qu'il y ait de l'apparence qu'on s'en ſoit contenté dans le premier âge du monde, comme je l'ai dit ailleurs, les hommes ne ſe ſont pas tenu long-temps dans cette moderation. Ils ont eu la cruauté non ſeulement de dérober aux animaux leur lait & leurs œufs; ils ont pourſuivi ces pauvres animaux même juſques dans leurs retraites les plus reculées & les plus profondes, pour les tuer & pour les manger; en ſorte que les Oiſeaux les plus volatiles, & les Poiſſons les plus couverts des eaux, n'ont point été à l'abri de leurs inſultes.

Differences generales des animaux.

On diviſe les animaux qui ſervent dans les aliments, en quatre claſſes; ſçavoir, en terreſtres, comme ſont les Quadrupedes qui habitent ſur la terre; en volatiles, comme ſont les Oiſeaux qui s'élevent dans l'air; en Aquatiques, comme ſont les Poiſſons; & en Amphibies, comme ſont les Grenouilles, les Tortues, &c. qui vivent ſur la terre & dans l'eau.

On peut dire en general, que les animaux terreſtres nourriſſent plus que tous les autres, & qu'ils fourniſſent un aliment plus ſolide, plus compacte, & qui

ſe diſſipe moins que celuy des autres animaux. Pour les Volatiles, ils ſont la plûpart plus agreables & plus delicats que les terreſtres; & ils ſe digerent auſſi plus facilement qu'eux. Enfin les Poiſſons ſont de tous les animaux les plus aiſez à digerer, les plus humides & les plus froids; mais ils nourriſſent auſſi moins que les autres, & ils ſe corrompent plus facilement qu'eux. Quelques Medecins les ordonnent dans la diete des febricitants, parce qu'ils ſe diſtribuent aiſément ſans exciter de grands mouvements dans la maſſe du ſang, comme font les autres animaux qui abondent davantage en ſoulfres & en ſels volatiles. Pour les Amphibies, comme ils participent des terreſtres & des aquatiques, nous ne dirons rien de particulier à leur ſujet.

Au reſte, comme tous ces animaux ont differentes parties qui ne nourriſſent pas toutes également, & qui produiſent même quelquefois des effets differents, je crois qu'il eſt à propos d'en dire icy quelque choſe.

Chair muſculeuſe des animaux.

La premiere partie des animaux qui ſe preſente, eſt leur chair muſculeuſe, qui eſt de toutes la plus nourriſſante, celle qui produit un meilleur

ſuc, & enfin qui eſt la plus en uſage. Elle compoſe la plus grande portion de l'animal. Cette chair differe conſiderablement ſuivant l'âge de l'animal, ſuivant les lieux où il habite, ſuivant les aliments dont il ſe ſert, ſuivant ſon ſexe, ſuivant qu'il a été châtré, ou non, s'il eſt mâle, & enfin ſuivant la maniere dont on la prepare pour la manger.

Les animaux trop jeunes, & même qui tetent encore, ont ordinairement une chair tendre, molle, humide, viſqueuſe, & chargée d'humiditez ſuperflues. Cependant elle ſe digere aſſez facilement, & tient le ventre libre. La chair des animaux plus avancez en âge, eſt plus ferme, & produit un meilleur aliment; mais celle des animaux vieux, & qui tirent à leur fin, devient pour l'ordinaire ſeche, aride, dure, & difficile à digerer. Il y a pourtant icy une exception à faire en faveur des Poiſſons, qui pour la plûpart deviennent plus agreables au goût à meſure qu'ils vieilliſſent, quoique neanmoins il y en ait auſſi qui ne ſont eſtimez que pendant qu'ils ſont jeunes. La difference de la chair des animaux, par rapport aux lieux où ils habitent, eſt conſiderable; car ſuivant les divers pays, elle a

bien ſouvent un goût & des qualitez differentes. Celle des animaux qui vivent dans les lieux humides & marecageux, produit beaucoup d'humeurs groſſieres : celle au contraire des animaux qui habitent les montagnes, qui ſont continuellement en mouvement, & qui reſpirent un air pur & ſerein, eſt ſalutaire, facile à digerer, rendant un ſuc nourriſſant & agreable au goût.

Les aliments dont les animaux ſe ſervent, apportent auſſi beaucoup de changement à leur chair. En effet, quelle difference de goût ſe trouve-t-il entre les Lapins nourris à la maiſon avec des choux, & ceux qui habitent les garennes, où ils vivent d'herbes fortes & odorantes? Combien les Cochons domeſtiques qui mangent mille ſaletez, different-ils des Cochons ſauvages, ou des Sangliers qui ſe nourriſſent de gland, & d'autres aliments qui ſe trouvent dans les bois ? On dit que les habitans de la mer Glaciale manquant chez eux de paſturages, donnent à manger à leurs Bœufs & à leurs Vaches des Poiſſons, & que la chair de ces animaux, auſſi-bien que le lait des Vaches, ſent tout-à-fait le Poiſſon.

Pour ce qui eſt du ſexe, comme les animaux mâles ſont d'un temperament

plus chaud que les femelles, leur chair eſt auſſi plus ſeche, moins chargée d'humiditez ſuperflues, & plus propre à produire un bon aliment.

La chair des animaux qui ont été châtrez, principalement dans leur jeuneſſe, eſt beaucoup plus tendre, plus agreable au goût, plus nourriſſante & plus aiſée à digerer que celle des animaux qui ne l'ont point été. La raiſon en eſt, que dans ces derniers il ſe fait aſſez ſouvent une perte conſiderable des principes les plus ſpiritueux & les plus balſamiques de la maſſe de leur ſang par les parties de la generation; au lieu que dans les premiers ces mêmes principes ne s'échapent point au dehors, & ſervent par conſequent à rendre leur chair plus ſucculente, & d'un goût moins fort & moins deſagreable que n'eſt celle des autres. Cette verité paroît clairement dans les Bœufs, dans les Moutons, & dans pluſieurs autres animaux qui ont été châtrez.

Enfin comme notre eſtomac ne pourroit jamais ſupporter la chair cruë des animaux, on la fait bouillir, ou rotir, ou frire, pour la rendre plus facile à digerer; on l'aſſaiſonne auſſi de pluſieurs manieres differentes qui relevent & qui changent conſiderablement ſon goût.

Les viandes bouillies étant plus humides que les autres, elles conviennent davantage à ceux qui ſont d'un temperament ſec, chaud, bilieux, & qui ont le ventre reſſerré. Les viandes frites & roties conviennent au contraire à ceux qui ſont d'un temperament pituiteux, qui abondent en humiditez ſuperflues, qui ſont ſujets à des catharres, & à d'autres maladies de la même nature.

Aprés avoir examiné la chair muſculeuſe, venons aux autres parties qui ne laiſſent pas d'être employées aſſez frequemment parmi les aliments, & où il y a pluſieurs choſes à conſiderer.

Le foye. Le Foye eſt appellé en Latin *Jecur, quòd juxta cordis vires poteſtatem ſuam exerceat*; parce qu'il exerce ſa fonction proche celle du cœur. C'eſt un viſcere deſtiné pour purifier la maſſe du ſang en la déchargeant des humeurs bilieuſes qu'elle contient. Il eſt ordinairement d'une ſubſtance compacte, reſſerrée dans ſes parties, difficile à digerer, & propre à produire des obſtructions. Cependant il differe beaucoup, ſuivant l'eſpece de l'animal, ſuivant ſon âge, ſuivant les aliments qu'on luy donne, & ſuivant la quantité differente de ces mêmes aliments. Les animaux qui

ſont dans un âge fleuriſſant, & qui ont été nourris & engraiſſez avec de bons aliments qui leur ont été donnez en aſſez grande abondance, ont un foye tendre, ſucculent, & d'un bon goût. Par exemple, on mange avec délice les foyes gras des poules, des poulets, des chapons, des oyes, & de ces jeunes cochons que l'on a nourris quelque temps avant que de les égorger, avec de la farine, du lait, des figues ſeches, des féves, & pluſieurs autres aliments pareils. On fait encore aſſez de cas du foye de veau; mais ceux de pluſieurs quadrupedes déja avancez en âge, peuvent paſſer pour de fort mauvais aliments.

La Ratte eſt un viſcere qui produit toujours un ſuc groſſier, épais, mélancolique, & qui ſe digere difficilement. La Ratte.

Les reins ſont ainſi appellez, ἀπὸ τοῦ ῥεῖν, *à fluendo*, couler, parce que les ſeroſitez du ſang s'y filtrent, & y coulent continuellement. On les nomme vulgairement en François, *Rognons*. Ces parties ſont pour l'ordinaire d'une ſubſtance ſolide & compacte, qui les rend difficiles à digerer, & propres à produire des obſtructions. Cependant il y a quelques animaux jeunes dont les reins ſont aſſez tendres, & d'un bon goût; Les Reins, ou les Rognons.

comme par exemple ceux des agneaux, des veaux, des cochons de lait, & de plusieurs autres.

Le Cœur.

Le Cœur est appellé en Latin, *Cor*; *à currendo*, courir, parce qu'il est dans un mouvement continuel; ou bien du mot Grec, κεατία, parce qu'il tient le premier rang parmi les viscerés. En effet, on peut dire que c'est celuy qui joüit le premier de la vie, & qui la perd le dernier. C'est un muscle d'une substanee fort solide & fort compacte, & qui par consequent se digere un peu difficilement. Cependant quand il est bien cuit, il nourrit beaucoup, & il produit un assez bon suc.

Le Poûmon.

Le Poûmon en Latin, *Pulmo*, & en Grec, πνεύμον, ἀπὸ τοῦ πνεύματος, *à spiritu*, parce que le Poûmon dans ses deux mouvemens alternatifs d'inspiration & d'expiration, reçoit l'air au dedans, & le rejette ensuite au dehors, à peu prés de la même maniere qu'un souflet. C'est aussi ce qui avoit fait appeller le Poûmon par quelques Philosophes, *cordis flabellum*, *& ventilabrum*, l'éventail, ou le souflet du cœur. Il est d'une substance molle, humide, succulente, legere, facile à digerer, & assez nourrissante. Enfin il peut passer pour un bon aliment.

Les Glandes.

Les Glandes sont presque toutes tendres,

friables, agreables au goût, de bon ſuc, nourriſſantes, & aiſées à digerer, principalement quand l'animal s'eſt bien porté, & qu'on luy a donné de bons aliments.

Les Teſticules ſont appellez en Latin, *Teſtes*, parce qu'ils ſont comme des garants irreprochables de la virilité & de la fecondité. Ces parties ont une ſaveur forte & deſagreable dans les animaux avancez en âge; mais dans les jeunes elles ſont d'un goût aſſez delicat, & elles produiſent un bon ſuc. Les Teſticules.

La Langue, ainſi appellée, *à lingendo cibo*, parce qu'elle leche l'aliment, eſt une partie qui ſurpaſſe toutes les autres pour ſon goût excellent. Elle produit un bon ſuc. Les langues d'Agneau, de Cochon, de Mouton, ſont fort aiſées à digerer; celle de Bœuf produit un aliment un peu plus groſſier; mais elle eſt d'une ſaveur tres agreable, & elle nourrit beaucoup. La Langue.

Les pieds, & les autres extremitez qui ſont toutes compoſées de membranes, de ligaments, de tendons, de veines, d'arteres & de cartilages, produiſent un ſuc viſqueux, glutineux, rafraîchiſſant & humectant. Ces parties ſont naturellement difficiles à digerer; c'eſt pourquoy l'on Les Pieds.

n'employe parmi les aliments que celles qui viennent d'un animal jeune, & s'il se peut, qui tete encore.

Le cerveau, la moelle de l'épine, & la graisse.

Le cerveau, la moelle de l'épine, & la graisse sont d'une substance insipide, difficile à digerer, propre à produire un suc grossier & épais, à exciter des nausées, & à abbattre l'appetit.

Les Cornes.

Qui croiroit que les cornes sont en usage parmi les aliments? Cependant celles de Cerf nouvellement nées, & encore tendres & molles, nourrissent beaucoup, & sont d'un manger tres delicat. On fait encore avec les cornes de Cerf une gelée qui a de tres bons usages, comme nous le dirons dans le Chapitre du Cerf.

Les Os.

On a aussi trouvé dans ces derniers temps une maniere pour pouvoir se servir des os parmi les aliments. On les met dans une machine inventée par Monsieur Papin, & là ils se dissolvent, & ils se reduisent en une espece de bouillon ou de gelée fort nourrissante.

L'Estomac & les Intestins.

L'estomac & les intestins des animaux étant d'une substance membraneuse, ils sont aussi, comme les autres membranes, durs, visqueux, glutineux, difficiles à digerer, & propres à produire des obstructions.

Le ſang des animaux eſt quelquefois en uſage ; cependant de quelque maniere qu'on le prepare, (car on ne l'employe pas ſeul, & tel qu'il ſort des veines & des arteres) il eſt toujours difficile à digerer, il ſe coagule aiſément, & fournit quantité d'humeurs groſſieres. On prétend que le ſang de Taureau nouvellement tiré, & bû auſſi-tôt, empoiſonne ; & que Themiſtocle perdit la vie pour en avoir uſé. Le Sang.

Le ſang dont nous nous ſervons le plus ordinairement, eſt celuy de Cochon, dont on fait du boudin. Le ſang de Lievre eſt encore aſſez agreable. On ſe ſert auſſi de celuy de pluſieurs autres animaux dans la Medecine plûtôt que dans les aliments, comme le remarque Dioſcoride, l. 2. c. 71.

L'uſage qu'on fait des animaux parmi les aliments, differe beaucoup ſuivant les peuples & les pays. En effet, nous en avons icy de certains que nous ne pourrions jamais manger que dans une neceſſité tres preſſante, parce que nous avons contracté pour eux une forte repugnance, ſans neanmoins trop ſçavoir pourquoy. Cependant ces mêmes animaux ſont recherchez avec empreſſement en pluſieurs endroits. Il y en a en-

core plusieurs autres dont nous ne nous servons point icy, parce qu'ils ne s'y trouvent point; on les mange avec plaisir aux lieux où ils prennent naissance. Nous en dirons quelque chose dans la suite.

Maniere de vivre des Allemans, des Polonois, des Anglois, des Italiens, des Espagnols.

Les Polonois, les Allemans & les Anglois qui ont chez eux de gras pâturages, nourrissent toute sorte de troupeaux; cependant ils font plus de cas de la chair de Bœuf & de Cochon, que de celle de tout autre animal. Les Italiens & les Siciliens ne sont pas si carnassiers. Pour les Espagnols, ils se sont accoûtumez à manger peu de viande; & la raison en est peut-être parce que leur pays est assez sterile, & qu'ils ne veulent pas se donner la peine de le rendre fertile en le cultivant.

Des François.

Les François dont le pays abonde en tout, se servent aussi de beaucoup de sortes d'animaux qu'ils accommodent & qu'ils preparent d'une maniere si delicate, si relevée & si agreable au goût, que l'on peut dire qu'ils ont rafiné sur cette matiere, & qu'ils surpassent en cela, comme en plusieurs autres choses, toutes les Nations.

De plusieurs Peuples Septen-

Chez plusieurs peuples Septentrionaux on se fait un grand regal de la chair

d'Ours, de Loup & de Renard. Jonston rapporte aussi que l'on voit assez souvent dans les vastes forests des pays Septentrionaux un certain animal appellé en Latin, *Tarandus*, lequel y vient ordinairement attroupé, & quelquefois en si grand nombre, qu'on y en a compté jusques à mille bandes. Les habitans de ces lieux prennent cet animal, le domptent, & s'en servent comme nous faisons des chevaux, parce qu'il court tres vîte; ils mangent aussi sa chair qui est fort delicate & fort agreable au goût; & ils boivent son lait. trionaux.

Les Turcs mangent avec delice la chair de Brebis ou de Mouton, & de Chevre, qu'ils font boüillir avec le Ris, & qu'ils mêlent avec la semence de Cardamome. Des Turcs.

Les Tartares modernes qui ont l'estomac aussi fort & aussi robuste que le reste du corps, mangent la chair de Cheval à demi cruë; ils boivent son sang aussi-bien que le lait de Jument, dont ils se font des fromages, comme le rapporte Jonston en parlant du Cheval, ch. 1. p. 8. Des Tartares modernes.

Les Arabes se font un veritable ragout de la chair & du lait de Chameau. Des Arabes.

Galien assure qu'autrefois les Porte- De quelques Egyptiés.

faix parmi les Egyptiens se nourrissoient de la chair d'Asne & de Chameau, apparemment afin de pouvoir acquerir la force & la patience de ces animaux.

La plûpart des Nations ont en horreur la chair de Chien, & aucune n'en voudroit manger, si ce n'est dans une necessité pressante. Cependant on prétend que les peuples de Senega & les habitans de la Guinée s'en servent beaucoup. Galien cite encore quelques Nations qui les mangent, aprés les avoir fait châtrer auparavant. Les Chinois les engraissent bien, & les conduisent dans les marchez, comme nous faisons les troupeaux de Moutons, & les vendent.

Des peuples de Senega, & des habitans de la Guinée; Des Chinois.

Scaliger, & quelques autres Auteurs rapportent que les Chauve-souris sont fort estimées dans plusieurs endroits pour leur bon goût. Ils disent même qu'aux pays Orientaux elles sont plus delicates & plus agreables que nos poules domestiques.

On trouve dans les deserts de l'Afrique, dans plusieurs endroits de l'Asie, & dans le Royaume de Bengala, un gros animal à quatre pieds appellé *Rhinoceros*, parce qu'il luy sort une corne du nez. Son corps est entourré d'une

eſpece de cuiraſſe tres ſolide & tres forte, qui ne luy eſt pas d'une petite défenſe contre les injures externes. Cependant elle n'empêche pas que l'on n'en vienne à bout, & qu'on ne le mange.

Il naît en Afrique quantité de monſtres, & pluſieurs eſpeces d'animaux inconnus au reſte du monde, qui y ſont preſque tous en uſage parmi les aliments. Les habitans de ces lieux ne ſe font point de peine de manger des Pantheres, des Crocodiles, des Lions, des Elephans, des Serpens & des Singes. Pluſieurs d'entre eux mangent auſſi la chair humaine, dont ils font un ſi grand cas, qu'ils s'enrollent volontiers à porter les armes, ne demandant d'autre recompenſe de leurs travaux que la liberté de manger les hommes qu'ils auront pris ou tuez. Il ſe trouvoit auſſi autrefois en Amerique un grand nombre d'Antropofages qui entreprenoient tous les ans d'aſſez longues navigations dans de petits vaiſſeaux, pour aller chercher des hommes qu'ils mangeoient enſuite; mais ils ſe ſont défait de cette cruauté deteſtable depuis que les Européens ont été chez eux; cependant il y en a toujours quelques-uns qui ſuivent encore cet horrible uſage.

Des Africains.

Des Americains.

De tout cecy il paroît qu'il n'y a preſ-

que point d'animal dont on ne se serve en quelque endroit parmi les aliments. Plusieurs prétendent que l'usage de manger les animaux n'est venu que depuis le déluge, & que l'on se contentoit auparavant des aliments tirez des Vegetaux. Ils prouvent leur sentiment par ce qu'il est dit dans la Genese, ch. 1. que Dieu avant le déluge avoit prescrit aux hommes les aliments qu'ils devoient employer, & qu'il n'y étoit point fait mention de la chair des animaux. De plus, ils rapportent plusieurs Peres, Historiens, Poetes, Medecins, Philosophes, & autres, qui sont de ce sentiment.

Voici ce que Lucrece dit à ce sujet, Liv. 5. *de rer. nat.*

Quæ Sol atque imbres dederant, quod terra crearet
Sponte suâ, satis id placabat pectora donum.
Glandiferas inter curabant corpora quercus.

Et Ovide dit, en parlant de ce même temps, Liv. 1. des Metamorphoses:

—Immunis, rastroque intacta, nec ullis
Saucia vomeribus per se dabat omnia tellus;
Contentique cibis nullo cogente creatis,
Arbuteos fœtus, montanaque fraga legebant,
Cornaque, & in duris hærentia mora rubetis,
Et quæ deciderant patulâ Jovis arbore glandes;

Et dans le Liv. 15. des Metamorphoses:

At vetus illa ætas, cui fecimus aurea nomen,
Fœtibus arboreis, & humus quas educat herbis
Fortunata fuit; nec polluit ora cruore:
Tunc & aves tutæ movêre per aëra pennas,
Et lepus impavidus mediis erravit in arvis,
Nec sua crudelitas piscem suspenderat hamo.

D'autres au contraire prétendent que la chair des animaux étoit en usage avant le déluge; & ils apportent pour prouver leur sentiment, plusieurs raisons & autoritez que je passerai icy sous silence, pour rentrer dans une autre question.

S'il est nuisible de manger de la chair des animaux.

Il y a des gens qui prétendent que les aliments qui nous sont fournis par les animaux, sont nuisibles & prejudiciables à la santé; que l'Auteur de la Nature ne les à point faits pour nous en servir; qu'enfin c'est, pour ainsi dire, en dépit de la Nature même que nous les employons. Parmi plusieurs preuves dont ils se servent pour faire valoir leur opinion, j'en rapporterai icy deux. La premiere est tirée de la structure des parties de notre corps. Chaque animal, disent-ils, a des armes & des instruments naturels, propres à attraper la proye qui luy est necessaire pour sa subsistance; par exemple, les animaux

carnaſſiers qui ſont les ſeuls, à ce qu'ils prétendent, à qui l'uſage de la chair convient, ont ordinairement une grande gueule, des ongles pointus & perçants, des dents tres fortes, un eſtomac robuſte & capable de digerer les viandes cruës & les plus ſolides. Nous au contraire, nous avons la bouche petite, les dents molles & foibles, la langue tendre, & un eſtomac qui n'eſt point propre à digerer les viandes cruës, puiſqu'il digere à peine celles qui ont été bien cuites.

En ſecond lieu, ajoûtent-ils, outre que la chair des animaux, par les fermentations exceſſives qu'elle excite chez nous, corrompt nos humeurs, & cauſe pluſieurs maladies; on remarque encore que ceux qui mangent avec excés de la chair groſſiere, comme eſt celle de la plûpart des quadrupedes, deviennent groſſiers, ſtupides, & acquierent, pour ainſi dire, une reſſemblance de temperament & d'inclination avec les animaux dont ils mangent la chair. C'eſt par cette raiſon qu'il y avoit autrefois des gens qui ne vivoient que d'animaux qui fuſſent forts, & qui euſſent du courage, afin de faire paſſer les nobles qualitez de ces animaux juſques chez eux. Nous

voyons encore que ceux qui ont été nourris avec le lait de Chevre, ſont ordinairement plus vifs, plus actifs & plus agiles que les autres; & Galien dit à ce ſujet, liv. 3. des facult. des aliments, que les gens qui vivent de la chair d'Aſne & de Chameau, ont ordinairement l'eſprit peſant & épais.

Mais pour répondre par ordre à toutes ces objections, on dit premierement, qu'au lieu d'armes & d'inſtrumens, tels que les animaux carnaſſiers en ont, l'homme a l'induſtrie & la raiſon, qui ſont preferables à tout. En ſecond lieu, que ſi l'on voit naître des maladies de l'uſage immoderé des animaux, c'eſt la faute de ceux qui en uſent avec excés; que d'ailleurs on voit arriver du moins autant de maladies de l'uſage immoderé des plantes; qu'enfin parmi les plantes il y en a beaucoup qui empoiſonnent ſûrement quand on les mange, & qu'il n'eſt pas bien aſſuré qu'il y ait aucune chair d'animal qui produiſe le même effet, étant mangée.

Pour moy, je crois que ſans entrer dans toutes ces diſcuſſions qui me paroiſſent aſſez inutiles, l'on peut dire que l'uſage de la chair des animaux peut être convenable, pourveu

qu'il ſoit moderé, d'autant que cette chair nourrit beaucoup. Cependant il ſe peut faire que ſi l'on ne s'en fût jamais ſervi, & que l'on ſe fût contenté d'un certain nombre de plantes, on ne s'en porteroit pas moins bien. Mais il n'eſt plus queſtion de philoſopher là-deſſus; & ſi c'eſt un abus, il a tellement paſſé en coûtume par la longue habitude, qu'il eſt devenu neceſſaire.

Opinion de Pythagore, d'Empedocle, de Porphirius, de Plutarque, & de pluſieurs autres.

Il y a eu autrefois pluſieurs Philoſophes qui par des idées chimeriques qu'ils ſe formoient, reputoient à grand crime de manger la chair des animaux. Pythagore a été le premier qui a entrepris la défenſe de leurs vies. Tout le monde ſçait que ce Philoſophe s'imaginoit qu'aprés la mort d'un animal, ſon ame paſſoit dans le corps d'un autre animal d'une nature ſemblable ou differente; & ſur ce principe il regardoit comme des infames ceux qui tâchoient de ſe prolonger la vie par la perte de celle des autres. Empedocle, Porphirius & Plutarque ont preſque été du même ſentiment. Il y a encore pluſieurs Sectes en Orient ſi ſcrupuleuſes à ſuivre les preceptes que la Metempſicoſe leur ſuggere, qu'ils n'oſent pas même tuer une puce, ni le plus vil de tous les animaux; &

quand ils voyent quelque Chrétien qui ſe diſpoſe à faire mourir un animal, ils vont vîte au devant de luy, & ils luy preſentent de l'argent pour racheter la vie de cette bête, qu'ils laiſſent enſuite aller en liberté.

Comme le ridicule de cette opinion, & des conſequences qu'on en tire, eſt aſſez manifeſte, nous ne nous amuſerons point icy à le faire connoître davantage, d'autant qu'il n'y a point de Philoſophe Chrétien qui ſoit aſſez fou pour faire la moindre attention à des ſentiments auſſi extravagants. Il ſe trouve à la verité des Religieux qui ſe font une loy de ne point manger de chair d'animaux; mais c'eſt par un principe de mortification, pour ôter quelque choſe à leur ſens, & non pas par des vûës erronées, comme celles des Pythagoriciens.

Il y a pluſieurs peuples qui par des conſiderations ſuperſtitieuſes n'oſeroient manger de certains animaux; par exemple, dans quelques endroits des Indes on rend des honneurs divins au bœuf; en ſorte que ſelon eux, c'eſt du moins un auſſi grand crime d'aſſommer un bœuf, que de tuer un homme. Superſtition des Indiens.

Plutarque rapporte que les brebis étoient autrefois dans une grande vene- Des Egyptiens & des Atheniés.

ration parmi les Egyptiens, & que les Atheniens avoient tant de respect & d'estime pour ces animaux, qu'ils faisoient le procés à ceux qui avoient osé tuer un belier.

Les Egyptiens respectoient encore beaucoup les Chevres, & n'osoient manger de leur chair, comme Juvenal le marque par les vers suivants :

——Nefas illic fœtum jugulare capellæ ;
Carnibus humanis vesci licet.

Pourquoy Moyse défendit l'usage de quelques animaux aux Juifs.

S'il étoit permis de mêler les choses saintes avec les prophanes, nous dirions aussi dans cet endroit, que Moïse dans l'ancienne Loy défendit aux Juifs de se servir d'un certain nombre d'animaux sales, & naturellement gras & pesants, de peur que leur chair étant difficile à digerer ne les rendît lâches & paresseux, & ne les détournât du culte divin. C'est pour cette raison que les Juifs n'osoient manger de la graisse de bœuf, ni seulement toucher à la chair du cochon. Il leur étoit aussi expressément défendu de ne point user du sang des oiseaux, & de celuy des animaux à quatre-pieds. Mais c'est assez nous étendre sur cette matiere ; examinons plus particulierement les aliments que nous fournissent les animaux.

CHAPITRE I.

Du Veau.

ON doit choiſir la chair & les autres parties d'un Veau, jeune, qui tete même encore, & qui ſoit venu d'une mere graſſe & bien nourrie. La chair du Veau eſt de toutes les parties de cet animal la plus employée parmi les aliments. Elle doit être blanche, ſucculente, tendre, bien nourrie, & de bon goût. Il nous en vient de Normandie, qui eſt d'un blanc & d'un goût merveilleux. On l'appelle Veau de riviere. Choix.

La chair du Veau eſt nourriſſante, humectante & rafraichiſſante; elle amollit, & elle excite une liberté de ventre. La tête & les poûmons de veau ſont pectoraux, propres pour adoucir les acretez de la poitrine & de la gorge, & pour la phtyſie. Les pieds de veau ſont auſſi pectoraux; leur ſubſtance eſt glutineuſe, humectante & adouciſſante. On en met dans les bouillons pour moderer les pertes de ſang, des menſtrues, d'hemorroïdes, & pour le crachement de ſang. Le foye de veau a cela de commun avec Bons effets.

les foyes des autres animaux, qu'il resſerre & qu'il produit des humeurs groſſieres.

Mauvais effets. La chair, & les autres parties du veau étant empreintes d'un ſuc aſſez temperé, produiſent peu de mauvais effets. Elles ne conviennent pas neanmoins à ceux qui ont des cours de ventre cauſez par un relâchement des fibres : car elles ne feroient qu'entretenir cette incommodité.

Principes. Le veau contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de ſel volatile.

Le tems, l'âge & le temperament. Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament, plus cependant aux perſonnes foibles, delicates, & qui ſont toujours en repos, qu'à ceux qui ſont forts, robuſtes, & accoûtumez à un exercice continuel, auſquels il faut un aliment plus ſolide, & qui ſe diſſipe moins que celuy que le veau fournit.

REMARQUES.

Le veau eſt le petit de la vache, ou un animal à quatre pieds aſſez connu. Nous diſons qu'on le doit choiſir tout jeune, & dans le temps qu'il tete encore, parce qu'alors ſa chair, & ſes autres parties ſont tendres, delicates, & faciles à digerer; au lieu que dans la ſuite ces mêmes parties deviennent plus ſeches, plus dures, & par conſequent

quent ſe digerent plus difficilement. Bruyerinus rapporte que les Romains & les Italiens laiſſent teter leurs Veaux ſix mois, & quelquefois même une année entiere ; & que pendant ce temps ils ont ſoin que ces animaux ne mangent d'aucunes herbes, parce qu'ils ſont perſuadez que de cette maniere leur chair eſt plus delicate, plus ſaine, & d'un meilleur goût. En effet, comme ces animaux ſont naturellement d'un temperament ſec, plus ils ſont jeunes & nourris d'aliments humides tel que le lait, plus auſſi leur chair doit produire de bons effets, parce qu'elle eſt plus temperée.

Averroes exalte la chair de Veau à un point, qu'il ne fait pas difficulté de la mettre au deſſus de celle de la Poule. Avicenne prétend qu'elle eſt tres ſalutaire, & qu'elle produit un ſuc fort temperé. Enfin Galien dit que cette chair étant rôtie, ſe digere facilement, & nourrit beaucoup. Elle eſt icy fort en uſage. On la mange rôtie, ou bouillie, & on l'accommode de pluſieurs manieres differentes. On en fait auſſi des pâtez qui ſont d'un fort bon goût. Chair de Veau.

La chair de Veau eſt nourriſſante, rafraichiſſante & humectante, parce qu'elle contient un ſuc huileux, viſqueux, balſamique, propre à s'attacher aux parties ſolides, à embaraſſer les humeurs âcres, & à moderer leur fougue & leur impetuoſité. Cette même chair excite une liberté de ventre, en rendant les humeurs contenues dans les inteſtins, plus fluides, & les voyes par où elles doivent paſſer, plus coulantes. Les bons effets de la tête & des pieds de Veau proviennent d'un ſuc viſqueux qu'ils contiennent en aſſez grande quantité. Pour le foye de Veau, comme il eſt compoſé d'une ſub-

ſtance compacte & terreſtre, auſſi-bien que ceux des autres animaux ; il n'eſt pas étonnant qu'il rende les humeurs groſſieres, & qu'il reſſerre.

Graiſſe& Moelle de Veau. On ſe ſert dans les pomades de la graiſſe de Veau, & principalement de celle qui ſe trouve prés du rognon. Cette graiſſe, auſſi-bien que la moelle de Veau, eſt reſolutive, adouciſſante & émolliente.

Preſure. La preſure dont on ſe ſert pour faire cailler le lait, & qu'on nomme en Latin, *Coagulum*, n'eſt autre choſe qu'une matiere caſéeuſe, qu'on trouve au fond de l'eſtomac du jeune Veau. Cette matiere eſt un lait caillé, qui contient beaucoup de ſel volatile acide, & qui ſert de levain pour la digeſtion des aliments que le Veau prend.

Etimologie. Le Veau en Latin, *Vitulus, à viridi ætate*, parce qu'il eſt dans un âge vert, & peu avancé ; ou bien, *à vitulando, id eſt, laſciviendo*, folatrer, parce qu'il jouë & qu'il folatre comme font la plûpart des jeunes animaux.

CHAPITRE II.

Du Bœuf.

Eſpeces. IL y a deux eſpeces generales de Bœuf ; ſçavoir, le domeſtique, & le ſauvage. Le ſauvage ſe ſubdiviſe en pluſieurs autres eſpeces qui ſont toutes en uſage parmi les aliments en d'autres pays, mais qui ne le ſont pas icy. On doit

Choix. choiſir la chair, & les autres parties d'un

Bœuf, qui ſoit le plus jeune qu'il ſe pourra, gras & tendre, & qui ait été nourri de bons aliments.

La chair de Bœuf nourrit beaucoup, produit un aliment qui ne ſe diſſipe pas aiſément, & reſſerre un peu le ventre. Bons effets.

Galien, dans ſon Livre troiſiéme des facultez des Aliments, en déſaprouve l'uſage; parce que, dit-il, elle ſe digere difficilement, elle produit des humeurs groſſieres, & des affections melancoliques. Neanmoins icy où elle eſt beaucoup en uſage, nous en voyons peu de mauvais effets, & nous remarquons même que la plûpart des gens qui ne vivent preſque que de la chair de Bœuf, ſont forts, vigoureux, & ſe portent tres bien. A la verité ſi l'on employoit le Bœuf dans le temps qu'il eſt vieux, il pourroit produire les mauvais effets que Galien luy attribue; mais quand il eſt jeune, il fournit un bon aliment. Il y a encore à dire que Galien peut avoir raiſon ſur le jugement qu'il porte de la chair de Bœuf, par rapport au lieu où il étoit. En effet, elle n'eſt pas égale partout, & elle differe beaucoup en vertus & en goût, ſuivant les pays & les pâturages. Mauvais effets.

Le Bœuf en toutes ſes parties contient Principes.

beaucoup d'huile, de ſel volatile & de terre.

Le tems, l'âge, & le temperament. La chair & les autres parties du Bœuf conviennent en tout temps, aux jeunes gens bilieux, à ceux qui ont un bon eſtomac, & qui ſont ſujets à un exercice conſiderable.

REMARQUES.

Taureau. QUand le Veau eſt parvenu dans ſa grandeur & dans toute ſa force, il eſt Taureau; mais ſi l'on a eu ſoin de le châtrer avant qu'il ait pris tout ſon accroiſſement, il devient Bœuf. (Bœuf.) Le Bœuf ne differe donc du Taureau qu'en ce qu'ayant été châtré, il croît plus gros & plus gras; mais il eſt moins fort, moins feroce, & plus aiſé à dompter.

Vache. La Vache, comme tout le monde ſçait, eſt la femelle du Taureau. La chair de ces deux animaux n'eſt pas à beaucoup prés ſi ſalutaire ni ſi agreable que celle du Bœuf; auſſi ne s'en ſert-on gueres parmi les aliments.

Pline dit que les Vaches ne vivent tout au plus que quinze ans; que les Bœufs & les Taureaux vont juſques à vingt années, & qu'ils n'ont jamais tant de force qu'à l'âge de cinq ans.

Differences. Ces animaux different conſiderablement ſuivant leur grandeur, ſuivant la varieté de leurs cornes, & la differente conformation de quelques-unes de leurs parties, ſuivant le lieu où ils viennent, & ſuivant pluſieurs autres circonſtances qu'il ſeroit trop long de raporter icy.

Alvarezius aſſure qu'en certains pays il ſe trouve des Vaches tres blanches, leſquelles n'ont point de cornes, mais qui ont des oreilles longues & pendantes. Ces Vaches, dit-il, ſont auſſi grandes que des Chameaux. En Afrique les Vaches ſont ſi petites, qu'à peine ont-elles la grandeur de nos Veaux ; mais elles ſont en recompenſe tres fortes & tres laborieuſes.

Ariſtote remarque que les Bœufs en Egypte ſont plus grands qu'en Grece. Tout le monde ſçait qu'en Angleterre ils ſont plus gros qu'en France, & que leur chair a meilleur goût. Dans l'Ecoſſe il y en a de ſauvages, qui ſont d'une couleur tres blanche, & qui ont beaucoup de poil pendant ſur leur cou. Ces Bœufs ſont cruels, farouches, & ont une ſi grande horreur pour les hommes, que pour peu qu'une perſonne ait touché ou ſenti quelque plante que ce ſoit, ils n'oſeroient en approcher de pluſieurs jours.

On prétend qu'il y a des Vaches en Arabie qui ont des cornes ſemblables à celles des Cerfs, & qu'il s'en rencontre auſſi dans le même endroit qui n'ont qu'une corne au front.

Les Bœufs dans la partie Septentionale de l'Amerique, ſont boſſus ; & l'on rapporte que dans la Province de Bengala ils ſont preſque auſſi gros que des Elephants.

Le Bœuf produit un aliment qui ne ſe diſſipe pas aiſément, parce qu'il contient un ſuc groſſier, lequel s'étant une fois condenſé dans les veſicules des fibres, y demeure ſi fortement attaché, qu'il ne s'en ſepare que difficilement. C'eſt encore par rapport à ce ſuc terreſtre que la chair de Bœuf reſſerre le ventre,

Plusieurs choses tirées du Bœuf, servent en Medecine, comme son fiel, sa fiante, ses cornes, sa graisse, sa moelle.

Etimologies. Le Bœuf en Latin, *Bos*, & en Grec, βȢς, ἀπὸ τȣ̃ βύειν, ἢ βόσκειν, *quòd homines laboribus & carnibus suis pascat*; parce qu'il sert à la nourriture des hommes par son travail & par sa chair.

Le Taureau en Latin, *Taurus*, *quasi* ταν'ύȣρος, ἀπὸ τȣ̃ τείνειν, τὴν ȣ̃ρὰν, *à cauda extensione*.

La Vache pleine se nomme en Latin, *Forda*, *à ferendo*, porter, comme on le peut voir par ce vers d'Ovide.

Forda ferens bos est, fœcundaque dicta ferendo.

CHAPITRE III.

Du Cochon.

Especes. IL y a deux especes de Cochon, sçavoir, le sauvage, & le domestique. Nous parlerons icy du domestique, & dans le Chapitre suivant du sauvage. On doit choisir la chair, & les autres parties d'un Cochon qui ne soit ni trop vieux ni trop jeune, qui soit gros, gras, tendre, & enfin qui ait été nourri de bons aliments; comme des glands de chêne & de hêtre, des feves, des Raves, &c.

Choix.

Bons effets. Le Cochon en toutes ses parties nourrit beaucoup, fournit un aliment qui ne se dissipe pas aisément, & lâche un peu le ventre.

Il se digere difficilement; il produit beaucoup d'humeurs lentes, visqueuses, & grossieres; & il passe pour être contraire aux goûteux. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme. Principes.

Il convient principalement en temps froid, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qui ont un bon estomac, & qui sont sujets à un grand exercice du corps; mais les vieillards, & les personnes foibles, delicates, & oisives ne s'en accommodent point. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LE Cochon, comme tout le monde sçait, est un animal sale & vilain, qui se plaît dans la fange & dans l'ordure; neanmoins sa chair, aussi-bien que ses autres parties, sont d'un goût fort agreable, & servent beaucoup parmi les aliments. Cochon.

Quand le Cochon a environ un an, on le châtre, & ensuite il est appellé en Latin, *Maialis*; sa chair devient plus grasse, plus succulente, & d'un meilleur goût que s'il n'avoit point été châtré. *Maialis*.

La femelle du Cochon appellée en François Truye, & en Latin, *Porca seu Scropha*, n'est pas d'un si grand usage parmi les aliments que le Cochon, parce que sa chair n'a pas un goût si agreable que celle du Cochon. *Porca*, *Scropha*, Truye.

Pour le Cochon de lait, nommé en Latin *Porcellus*, plusieurs personnes s'en font un ve- *Porcellus*, Cochon de lait.

ritable ragoût, étant bien rôti; quelques-uns le farcissent avec des herbes, ou avec des oignons. Le Cochon qui n'est ni trop jeune, ni trop vieux, est le plus convenable pour la santé: la raison en est que cet animal étant d'un temperament fort humide, cette humidité superflue se rencontre beaucoup plus abondante dans sa tendre jeunesse, que dans son état moyen, où la fermentation du sang qui est pour lors dans toute sa vigüeur, dissipe, & chasse insensiblement au dehors les humeurs lentes & visqueuses. On ne doit point non plus choisir le Cochon trop vieux, parce que la fermentation de son sang & de ses humeurs en ayant dans la suite enlevé les principes les plus spiritueux & les plus exaltez, ses parties solides ne sont plus animées comme elles étoient auparavant, & elles deviennent flasques, difficiles à digerer, & peu propres à produire de bons effets.

Le Cochon est un animal gourmand, qui ne fait que du dégât par-tout où il passe, & qui n'apporte de profit à l'homme que quand il a été tué. Il donne alors sa chair, sa graisse ou son lard, ses intestins, ses visceres, & ses autres parties, qui sont presque toutes en usage. On le compare avec raison à ces avares qui ne songent qu'à amasser continuellement aux dépens des autres, & qui ne font du bien qu'aprés leur mort, parce que pour lors ils sont contraints de laisser prendre aux autres ce qu'ils n'ont pû emporter avec eux.

Le Cochon est sujet à la ladrerie, à l'angine, & aux scrophules, parce qu'il abonde en humeurs grossieres, & peu en mouvement, lesquelles sont tres capables de causer ces ma-

ladies, & plusieurs autres de la même nature.

La chair & les autres parties du Cochon nourrissent beaucoup, & fournissent un aliment qui ne se dissipe pas facilement, parce qu'elles contiennent des principes huileux, balsamiques, & visqueux, qui s'attachent facilement aux fibres des parties, & qui s'y collent de maniere qu'ils ne s'en separent ensuite qu'avec peine. Le Cochon donne aussi une liberté de ventre, parce que les principes huileux & phlegmatiques en quoy il abonde, relâchent les fibres de l'estomac & des intestins, & dilayent les humeurs grossieres contenues dans ces parties.

Galien prétend que la chair de Cochon n'est pas seulement d'un meilleur goût que celle des autres animaux, mais encore qu'elle est plus salutaire. Il dit aussi qu'elle a beaucoup de ressemblance avec la chair humaine; ce qu'il prouve, l. 3. des facultez des aliments, c. 2. en rapportant une histoire de quelques personnes à qui on fit manger un jour de la chair humaine en place de celle de Cochon, sans qu'ils pussent par le goût ou par l'odorat s'appercevoir de la tromperie qu'on leur faisoit. Enfin il assure que la chair de Cochon, pourveu qu'elle ait été bien digerée dans l'estomac, nourrit plus qu'aucun autre aliment: & il dit à ce sujet qu'on avoit remarqué que les Athletes, les jeunes gens qui s'exercoient à la lutte, & ceux qui étoient sujets à des travaux rudes & penibles, n'étoient jamais plus forts & plus vigoureux que quand ils vivoient de chair de Cochon; & que pour peu que ces gens accoûtumez à se substanter de cette chair, fussent seulement un

jour à se nourrir de la chair d'un autre animal, en continuant toujours leurs mêmes exercices, ils se sentoient le lendemain plus foibles, & moins propres à recommencer leurs travaux ; qu'enfin quand ils persistoient plusieurs jours à se passer de la chair de Cochon, leurs forces diminuoient sensiblement, & ils devenoient maîgres.

Nous conviendons volontiers avec Galien que la chair de Cochon peut être fort nourrissante & salutaire aux personnes faites à la fatigue & au travail, parce qu'il leur faut un aliment qui soit durable, & qui ne se dissipe pas aisément ; mais nous sommes bien éloignez de croire que la chair de Cochon soit en general salutaire ; au contraire nous sommes persuadez qu'on ne s'en doit servir que tres sobrement. En effet, la maniere de vivre de cet animal qui est toujours lâche, paresseux, & dans un espece de repos ; de plus, les ordures & les saletez qu'ils mangent continuellement, comme nous avons déja remarqué, nous dénotent assez que sa chair doit être chargée de sucs visqueux & grossiers, capables de produire des humeurs de la même nature, de causer des indigestions, & plusieurs autres incommoditez.

Si le Cochon est en usage en beaucoup de pays parmi les aliments, il y a quelques Nations qui ne s'en servent point du tout. Nous avons déja dit ailleurs qu'il étoit défendu aux Juifs d'en manger. Les Arabes, les Mahometans, les Maures, les Tartares, & plusieurs autres suivent encore cette même coûtume.

Graisse, ou Panne. La Graisse de Cochon, appellée Panne, est employée en Medecine pour amollir & pour resoudre.

Le vieux Lard fondu & coulé, produit de bons effets dans les puſtules de la petite verole, & dans les occaſions où il s'agit de deterger & de conſolider les playes. Lard.

La Fiante de Cochon exterieurement appliquée, eſt reſolutive propre pour arrêter le ſaignement de nez, pour la ſquinancie, & pour la galle. Fiante.

Enfin le Fiel de Cochon fait croître les cheveux, déterge & guerit les ulceres de l'oreille. Fiel.

Le Cochon en Latin, *Sus*, *à Græco*, ὗς, qui ſignifie auſſi la même choſe. Il ſe nomme encore, *Porcus*, *quaſi ſpurcus*, parce qu'il ſe nourrit de viandes ſales & puantes. Etimologies.

Enfin on l'appelloit autrefois, *Thyſus*, *à verbo*, θύειν, *immolare*, immoler, parce que l'on prétend que la premiere bête qui ait été immolée, étoit un Cochon.

CHAPITRE IV.

Du Cochon ſauvage, ou du Sanglier.

LE Sanglier doit être choiſi jeune, gras, bien nourri, & d'une chair tendre. On doit auſſi l'avoir pris à la chaſſe, où il ait été fortement agité. Choix.

Le Sanglier nourrit beaucoup, & fournit un aliment qui ne ſe diſſipe pas aiſément; ſa chair ſe digere plus facilement que celle du Cochon ordinaire. Bons effets.

Elle produit des humeurs groſſieres, & elle ne convient point aux perſonnes oiſives, & delicates. Mauvais effets.

Princi-pes. Toutes les parties du Cochon ſauvage contiennent beaucoup de ſel volatile, & d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Le Sanglier convient principalement en hyver, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, à ceux qui ont un bon eſtomac, & aux perſonnes qui fatiguent beaucoup.

REMARQUES.

LE Sanglier eſt appellé Porc ſauvage, parce qu'il a la figure & la groſſeur d'un Cochon domeſtique, & qu'il habite les bois. Il eſt plus feroce, plus agile, & il a le poil plus heriſſé & plus rude que le Cochon. Il eſt ordinairement d'une couleur noirâtre, ou d'un rouge obſcur. Cependant Pauſanias dit qu'il en a vû de blancs. Pline, & quelques autres Auteurs aſſurent qu'il ne ſe trouve point de Sanglier en Candie, en Afrique, ni dans les Indes. Et Theophraſte rapporte qu'il y en a un grand nombre dans l'Egypte. Ælianus remarque qu'en Macedoine ils n'ont point de voix. Et les Eſpagnols en ont rencontré en quelque partie du nouveau monde, qui étoient beaucoup plus petits, qui avoient la queuë plus courte, & les pieds faits autrement que les Sangliers de nos pays; leur chair étoit auſſi plus délicate & plus aiſée à digerer que celle de nos Sangliers. Enfin on en voit en quelques lieux qui portent deux cornes ſur leur tête.

Le Sanglier mâle eſt appellé en Latin, *Verres ſylvaticus*; & ſa femelle *Sus fera, ſive ſcropha*

ſylveſtris. Ces animaux s'accouplent au commencement de l'hyver, & ils demeurent ordinairement enſemble l'eſpace de trente jours. La femelle met ſes petits au jour dans le Printemps. Elle choiſit pour cela les lieux les plus inacceſſibles & les plus cachez. Quand le Sanglier eſt en chaleur, le poil de ſa tête s'heriſſe extraordinairement ; il écume de la bouche, & il fait un bruit épouvantable avec ſes dents. Le mâle dans ce temps frotte aſſez ſouvent ſes teſticules contre les troncs des arbres, & il le fait même quelquefois ſi rudement, que ſes teſticules luy deviennent dans la ſuite inutiles. Homere rapporte que les Sangliers qui ſe ſont châtrez eux-mêmes de cette maniere, ſont plus gros & plus feroces que les autres.

On dit que quand le Sanglier a été quelque temps ſans uriner, la quantité de l'urine qui s'eſt amaſſée dans ſa veſſie, le charge & le preſſe tellement, qu'elle l'empêche de courir; de ſorte que ſi dans ce même temps quelque chaſſeur vient fondre ſur luy, il luy eſt impoſſible de ſauver ſa vie par le ſecours de la fuite.

Pline rapporte que Servilius Rullus fut le premier qui mit en uſage chez les Romains la chair de Sanglier. Il faut cependant remarquer que la chair de toute ſorte de Sanglier n'eſt pas également bonne. En effet, ceux qui ſont enfermez dans les parcs, ne ſont pas auſſi excellents à manger que ces autres qui ont la liberté de courir par-tout, & qui vivent, de racines, de Truffes, de froment, & de tous les fruits qu'ils rencontrent ſur la terre.

Le Sanglier eſt d'un temperament beaucoup

moins humide que le Cochon ordinaire, par rapport à l'exercice & aux aliments differents qu'il prend. C'eſt pour cela que ſa chair eſt auſſi moins viſqueuſe, plus agreable au goût, & plus aiſée à digerer. Cette chair nourrit beaucoup, parce qu'elle contient des ſucs huileux & balſamiques; mais elle ne convient guéres qu'aux perſonnes robuſtes, & qui fatiguent beaucoup, parce qu'étant aſſez unie & reſſerrée en ſes parties, elle a beſoin d'un eſtomac qui ſoit aſſez fort pour la pouvoir bien digerer. D'ailleurs, comme les perſonnes accoûtumées à un grand exercice de corps, perdent beaucoup de leur propre ſubſtance, il leur faut un aliment groſſier, qui demeure long-temps attaché aux parties, & qui ſe diſſipe difficilement.

Dents du Sanglier. Le Sanglier a pour défenſe deux dents aſſez longues & aſſez groſſes, tranchantes, dures, pointues, fortes, robuſtes, & recourbées. Ces deux dents luy ſortent de chaque côté de ſon muſeau vers le haut, & elles ſont tres dangereuſes. Quand l'animal eſt mort on prend ces dents, & on en fait des hochets qu'on donne à macher aux enfants pour exciter leurs premieres dents à ſortir plus facilement. Les dents de Sanglier ſervent encore en Medecine, étant broyées en poudre tres ſubtile. Elles excitent les ſueurs & les urines; elles abſorbent, & adouciſſent l'acreté des humeurs; elles arrêtent le crachement de ſang. La doſe eſt depuis dix grains juſques à trente ou quarante.

Teſticules. Les teſticules, & les autres parties de la generation du Sanglier paſſent pour exciter la vigueur, étant priſes interieurement.

La Graisse du Sanglier appliquée exterieurement, est resolutive, émolliente, fortifiante & adoucissante. Graisse.

Les Excrements & le Fiel du Sanglier appliquez exterieurement, resolvent les tumeurs scrophuleuses, & guerissent la gratelle. Excrements. Fiel.

Le Sanglier en Latin, *Aper*, *quòd asperis versetur in locis*; parce qu'il habite ordinairement les montagnes, & les lieux escarpez. Etimologie.

CHAPITRE V.

De l'Agneau.

On doit choisir l'Agneau tendre, bien nourri, & d'une chair delicate & agreable au goût. Le temps où on le mange le plus ordinairement, est le Printemps. Choix.

L'Agneau est humectant & rafraichissant; il nourrit beaucoup; & il adoucit les humeurs âcres & picotantes. Bons effets.

Il produit des humeurs visqueuses, phlegmatiques & grossieres, principalement quand il est trop jeune. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatile. Principes.

Il convient dans les temps chauds, aux jeunes gens bilieux; mais les personnes d'un temperament froid & phlegmatique doivent s'en abstenir, ou en user fort moderément. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Agneau est un animal à quatre pieds assez connu. Il est d'un temperament fort humide, & sa chair abonde en sucs visqueux & grossiers, qui produisent aussi des humeurs de la même nature. Ces sucs neanmoins rendent l'Agneau humectant, rafraichissant, & propre à calmer le mouvement trop violent des humeurs, & à adoucir leur acreté.

Plus l'Agneau est avancé en âge, & moins il contient de ces sucs, parce qu'à mesure que la fermentation de son sang augmente, elle attenue, & chasse plus puissamment au dehors les matieres lentes & grossieres qu'il contenoit.

Fiel. Le Fiel d'Agneau passe pour être propre dans l'Epilepsie. On en prend depuis deux goutes jusques à huit dans une liqueur appropriée.

Caillette. La Caillette qui se trouve au fond de l'estomac de l'Agneau, est estimée propre pour resister au venin. On s'en sert aussi pour faire cailler le lait, c'est apparemment d'où elle a tiré son nom.

Etimologie. L'Agneau en Latin, *Agnus, ex ἁγνὸς, castus*, chaste, parce que c'étoit autrefois une offrande pure, nette, & tres propre à être immolée.

D'autres tirent l'étimologie du mot Latin, *Agnus, quòd matrem suam præ cæteris animantibus agnoscat*; de ce qu'il reconnoît plus particulierement sa mere, qu'aucun autre animal. En effet, c'est quelque chose d'étonnant de voir qu'entre quatre cents brebis, chaque petit Agneau reconnoît & distingue sa mere à son bêlement, & qu'ils ne cessent point eux-mêmes de bêler jusques à ce qu'ils l'ayent trouvée.

CHAPITRE VI.

Du Mouton.

ON doit choiſir la chair & les autres parties d'un Mouton qui ſoit jeune, mediocrement gras, tendre, qui ait été nourri de bons aliments, & élevé dans un air pur & ſec. Choix.

Le Mouton nourrit beaucoup; il fournit un bon aliment, & il ſe digere facilement. Bons effets.

Quand il eſt devenu vieux, il eſt ſec, dur, & ſa chair ne ſe digere qu'avec beaucoup de peine. Mauvais effets.

Le Mouton contient en toutes ſes parties beaucoup d'huile, & de ſel volatile. Principes.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

QUand l'Agneau eſt parvenu à une certaine grandeur, on le châtre, & enſuite il eſt appellé Mouton. Si on ne le châtroit point, il ſeroit nommé Belier. La Brebis eſt la femelle du Belier. Ariſtote dit que ces animaux ſont fort infirmes, & expoſez à preſque autant de maladies que les hommes. Mouton, Belier, Brebis.

La chair de Belier ſe mange rarement à

cauſe de ſon odeur deſagreable & de ſa ſaveur forte qui approche de celle du Bouc. La chair de Brebis eſt un peu plus en uſage ; cependant elle n'eſt guéres eſtimée, parce qu'elle eſt fade, viſqueuſe, & propre à produire des humeurs groſſieres, & un mauvais ſuc.

Pour la chair de Mouton, on en fait grand cas, parce qu'elle eſt tendre, d'un bon goût, fort temperée, chargée de beaucoup de parties huileuſes, balſamiques, & de ſels volatiles propres à produire les bons effets que nous luy avons attribuez. Les meilleurs Moutons nous viennent de Beauvais & de Berry.

Age. Ariſtote dit avoir obſervé que les Brebis ne vivoient tout au plus que dix ans, & que pour l'ordinaire elles n'alloient pas juſques à ce temps-là. Cependant on peut dire qu'elles vivent plus ou moins, ſuivant les pays. En effet, Albertus rapporte que dans quelques lieux ſecs & voiſins de la mer, elles vivent juſques à vingt ans. Les Brebis d'Ethiopie vont juſques à douze ou treize années, & les Beliers, ſuivant Ariſtote, juſques à quinze.

Differences. Ces animaux different conſiderablement, ſuivant les differents endroits où ils habitent. Les Brebis en Egypte ſont plus groſſes qu'en Grece. En Ethiopie elles n'ont point de laine ; mais elles portent des poils heriſſez, comme ceux du Chameau. Il ſe trouve pluſieurs endroits où les Brebis ont des queuës ſi groſſes & ſi peſantes, qu'elles ne peuvent preſque ſe remuer. On en voit en Aſie quelques-unes qui ſont rouges. H. Boetius rapporte qu'en un certain pays de l'Ecoſſe il y en a de jaunes qui ont les dents de couleur d'or, & la chair & la laine de couleur de ſafran. Ælianus remarque qu'à Chio elles ſont tres-

petites faute de pâturage. Cependant on fait avec leur lait de fort bon fromage. En Afrique les Beliers & les Brebis viennent au monde avec des cornes ; & dans le Pont ils n'en portent jamais.

Le Fiel de Mouton est employé pour déterger les ulceres des yeux. Fiel de Mouton.

On se sert de son Suif pris interieurement pour arrêter la dyssenterie. On le mêle aussi dans les onguents, dans les emplâtres, & dans les pomades pour resoudre & pour adoucir. Suif.

Le Mouton en Latin, *Vervex, à verpâ*, membre viril, parce qu'il a été châtré ; ou bien, *ab inversis ademptisque testibus*, parce qu'on luy a coupé les testicules. Etimologies.

La Brebis en Latin, *Ovis, ab oblatione*, oblation ; parce que ; suivant le rapport d'Isidorus, on sacrifioit dans les premiers temps les Brebis, & non pas les Taureaux.

Le Belier en Latin, *Aries, ab ara*, Autel, parce qu'on le mettoit autrefois sur les Autels pour le sacrifier. Cet animal se nomme en Grec, κριὸς, peut-être, ἀπὸ τοῦ κέρατος, *à cornibus*, parce qu'il a des cornes.

CHAPITRE VII.

Du Chevreau.

On doit choisir le Chevreau fort jeune, au dessous de six mois, tetant encore ; qui n'ait point mangé d'herbes, & qui ait une chair tendre, delicate, & agreable au goût. On doit aussi examiner si sa mere se porte bien, Choix.

ſi elle eſt bien nourrie, & ſi elle luy fournit de bon lait.

Bons effets. Le Chevreau nourrit beaucoup ; il produit un bon aliment ; & il ſe digere facilement.

Mauvais effets. A meſure que cet animal avance en âge, ſa chair devient dure, couriaſſe, d'une odeur deſagreable, d'un mauvais goût, & difficile à digerer.

Principes. Le Chevreau contient en toutes ſes parties beaucoup d'huile, & de ſel volatile.

Le tems, l'âge & le temperament. Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament. Son uſage eſt eſtimé tres ſalutaire aux perſonnes convaleſcentes, qui reviennent nouvellement d'une grande maladie, où elles ont été fort épuiſées.

REMARQUES.

Chevreau. LE Chevreau eſt le petit mâle de la Chevre. Plus il eſt jeune, & plus il abonde en ſucs huileux & balſamiques qui le rendent nourriſſant, & propre à produire les autres bons effets que nous luy avons attribuez. Quand il a atteint un certain âge, il devient Bouc ; mais pour lors ſa chair eſt d'un goût & d'une odeur forte & deſagreable, principalement quand cet animal eſt en chaleur. C'eſt pourquoy on l'employe peu parmi les aliments. Cependant on prétend que quand il a été

Bouc. Bouc châtré.

Châtré, étant encore fort jeune, il engraisse beaucoup, & il fournit un bon suc.

La Chevre qui est la femelle du Bouc, sert peu parmi les aliments, à moins qu'elle ne soit bien jeune, parce que sans cela elle est dure, & difficile à digerer; c'est pourquoi Hypocrate en desaprouve l'usage. Aristote & Plutarque assurent que les Chevres sont presque toujours malades, & qu'elles sont sujettes à une espece d'épilepsie qu'elles communiquent à ceux qui mangent leur chair. Quelques autres disent avoir remarqué qu'elles ne sont jamais sans fiévre. Cependant il se trouve des Auteurs qui soutiennent que quand la chair de Chevre a été bien digerée dans l'estomac, elle nourrit beaucoup, & qu'elle rétablit considerablement les forces. On rapporte qu'autrefois un certain Athlete de Thebes avoit coûtume de se nourrir de la chair de Chevre, & qu'il surpassoit en force tous les autres Athletes de son temps. Cela pouvoir venir de ce que la Chevre qui est un animal vif, agile & leger, & qui par consequent contient beaucoup de principes exaltez, communiquoit à cet Athlete des esprits tres volatiles & tres actifs. Chevre.

La Chevre vit ordinairement huit années: Cependant celles d'Ethiopie vivent deux ou trois ans de plus. La morsure des Chevres est pernicieuse aux arbres. On dit même que l'Olivier devient sterile pour peu qu'elles le lechent, & que c'étoit pour cela que l'on n'immoloit jamais chez les Payens de Chevre à Minerve. On dit encore que la Chevre devient enragée quand elle mange du Basilic; & qu'elle meurt quand elle boit de l'eau où les feuilles de laurier-rose ont trempé quelque temps. Age.

La Chevre & le Bouc habitent volontiers avec les Brebis & les Tygres; & Plutarque rapporte que le Tygre à une si grande amitié pour ces animaux, que si dans sa plus forte faim on luy presentoit du Chevreau, il mourroit plutôt que d'en manger.

Suif, & Moelle de Bouc. Vertus.

Le Suif & la Moelle de Bouc sont propres pour ramollir, pour resoudre, & pour adoucir; ils passent aussi pour fortifier les nerfs.

Fiante de la Chevre. Vertus.

La Fiante de la Chevre contient beaucoup de sel volatile, âcre, qui la rend resolutive, déterfive, déficcative, digestive, propre pour lever les obstructions des visceres, & pour la pierre, étant prise interieurement. On l'applique aussi exterieurement pour resoudre les tumeurs froides, & pour les autres maladies où il s'agit d'attenuer les humeurs.

Fiel de Chevreau. Vertus.

On incorpore le Fiel du Chevreau avec le pain, le blanc d'œuf, & l'huile de Laurier; & de cette maniere il est estimé propre pour la fievre quotidienne, étant appliqué en forme de cataplasme sur le nombril.

Sang du Bouc. Vertus.

Le Sang de Bouc, & principalement, selon Vanhelmont, celuy qui a été tiré de ses testicules, ayant été deseché au Soleil, est propre pour resister au venin, pour exciter les sueurs, les urines, & les mois aux femmes, pour la pleuresie, pour dissoudre le sang caillé, & pour la pierre. La dose est depuis vingt grains jusques à deux dragmes.

Pseudo-besoard. Vertus.

Il se rencontre quelquefois dans la vesicule du Fiel du Bouc & de la Chevre, des petites pierres qui sont assez ressemblantes au veritable Besoard. Elles resistent au venin; & elles excitent les sueurs.

Le Bouc en Latin, *Hircus, quasi hirtus, hirsutus*, velu; parce que, comme tout le

monde ſçait, il eſt couvert de poil, & il a beaucoup de barbe.

Il ſe nomme en Grec, τράγος, ἀπὸ τοῦ τραγεῖν, *quod eſt edere*; parce que c'eſt un animal gourmand, & qui mange beaucoup; ou bien παρὰ τὸ τραχὺ τὸ δέρμα ἔχειν, *quòd pellem habeat duram & aſperam*; parce qu'il a la peau dure & âpre; ou bien enfin, ἀπὸ τοῦ τρέχειν, *à currendo*, courrir; parce qu'il court tres vîte. Etimologies.

La Chevre en Latin, *Capra, quaſi carpa, quòd virgulta carpat*; parce qu'elle broute, & ronge les branches tendres des arbriſſeaux, & principalement de la vigne. C'eſt pourquoy on avoit coûtume parmi les anciens Payens d'immoler une Chevre à Bachus dans de certaines fêtes.

Le Chevreau en Latin, *Hœdus, ab edendo*, manger, parce qu'il eſt gras, & d'une ſaveur fort agreable.

CHAPITRE VII.

Du Cheuvreuil.

LE Cheuvreuil doit être choiſi jeune, tendre, gras, bien nourri. Choix.

Sa chair nourrit beaucoup, fournit un bon aliment, & ſe digere facilement; elle eſt propre pour les cours de ventre. Bons effets.

Quand le Cheuvreuil eſt avancé en âge, ſa chair eſt dure, couriaſſe, & difficile à digerer. Mauvais effets.

Princi-pes. Le Cheuvreuil contient beaucoup de ſel volatile, & d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LE Cheuvreuil eſt une eſpece de Bouc, ou de Chevre ſauvage. Quand il eſt encore petit & fort jeune, il eſt appellé en Latin, *Capreolus*; & quand il eſt plus grand, *Capreus*. Sa femelle ſe nomme en Latin, *Caprea*.

Le Cheuvreuil reſſemble beaucoup au Cerf; cependant il n'eſt pas à beaucoup prés ſi gros ni ſi grand que luy. Il a la voix foible; mais ſa vûë eſt en recompenſe ſi fine, qu'il voit la nuit comme le jour. Ses cornes ſont rameuſes & petites; il eſt lâche, timide, & fort craintif. Il ne ſçait, ou il n'oſe point ſe ſervir de ſes cornes pour ſe défendre des inſultes des autres animaux; de ſorte que tout ſon ſalut dépend de ſa fuite. Il eſt fort agile, & il court d'une grande viteſſe. Il entretient une ſi étroite union avec les Perdrix, qu'il ſe nourrit avec elles, & qu'il habite les mêmes lieux. Il eſt à remarquer que quand la femelle de cet animal a perdu ſon mâle, elle en va chercher un autre quelque part; & quand elle l'a trouvé, elle le mene dans le lieu où elle habitoit auparavant avec ſon ancien mâle. Mais quand le mâle a perdu ſa femelle, il quitte l'endroit où il faiſoit ſa demeure, & va loger ailleurs avec quelqu'autre femelle. Les Cheuvreuils ſe trouvent en grande quantité dans les bois, & ſur les montagnes vers les Alpes, en Suiſſe, & en pluſieurs

autres

autres lieux. On les prend de la même maniere que les Cerfs.

La Chair du Chevreuil produit plusieurs bons effets que nous avons marquez cy-dessus. La raison en est que cet animal étant presque toujours en mouvement, ses pores sont tres ouverts, & laissent continuellement passer une grande quantité d'humiditez grossieres & superflues, qui par sa sortie contribue à rendre la chair de Chevreuil plus delicate, plus seche, plus tendre, & plus agreable au goût. Cependant quand cet animal est devenu vieux, cette transpiration continuelle ayant fait exhaler trop d'humidité, sa chair devient aussi trop seche, & par consequent difficile à digerer.

Julius Alexandrinus éleve fort la bonté de la chair du Chevreuil; il compare même cette chair avec celle du Sanglier pour son bon goût, & pour ses autres bons effets. Toute la difference qu'il met entre ces deux chairs, c'est que celle de Chevreuil se digere plus facilement, mais qu'elle ne produit pas un aliment si solide ni si durable que l'autre.

Fiel du Chevreuil.

On se sert en Medecine du Fiel du Chevreuil pour les bruissements d'oreille, pour les maux des dents, pour dissiper les nuages des yeux, & pour emporter les taches du visage.

Etimologie.

Le Chevreuil est appellé par quelques uns *Dorcas*, παρὰ τὸ δέρκειν, *à videndo*, voir; parce que, comme nous avons déja remarqué, il a la vûë tres fine. Martial le nomme de même dans ces vers suivants:

Delicium parvo donabis Dorcada nato:
Jactatis solet hanc mittere turba togis.

CHAPITRE IX.

Du Daim.

Choix. ON le doit choisir jeune, tendre, gras, & bien nourri.

Bons effets. Sa chair produit un bon suc, & nourrit beaucoup. Elle est estimée propre pour la paralysie, & pour appaiser les douleurs de la colique.

Mauvais effets. Quand le Daim est un peu trop vieux, sa chair est dure, & difficile à digerer.

Principes. Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient principalement en hyver, aux vieillards, & à ceux qui sont d'un temperament phlegmatique, & qui abondent en humeurs pituiteuses.

REMARQUES.

LE Daim est une espece de Bouc sauvage, aussi-bien que le Chevreuil. C'est un animal à cornes, & à quatre pieds, qui est fort agile, & qui court tres vîte. Il ressemble beaucoup au Cerf; il est plus grand que le Chevreuil, & d'une couleur differente. Les cornes luy tombent tous les ans, aussi bien qu'au Cerf. Sa queuë est longue, & luy descend jusques aux jarets. Sa femelle

est quelquefois tout-à-fait blanche ; & on la prendroit assez souvent pour une Chevre, si son poil n'étoit extrémement court.

Le Daim est naturellement fort timide & fort peureux. Martial le fait parler & se plaindre en ces termes :

Dente timetur Aper, deffendunt cornua Cervum ;
Imbelles Damæ, quid nisi præda sumus ?

Il y a beaucoup de gens qui ne font point de cas de la chair des bêtes sauvages, parce qu'ils prétendent qu'elle produit des humeurs grossieres & terrestres ; cependant celle d'un jeune Daim, outre qu'elle est fort agreable au goût, est encore assez salutaire. En effet, comme cet animal est presque toujours en mouvement, son sang & ses esprits se subtilisent continuellement, & ses mauvaises humeurs s'échapent par la transpiration, de même qu'au Chevreuil. C'est pourquoy sa chair produit à peu prés les mêmes effets que celle du Chevreuil ; cependant elle passe pour être un peu plus grossiere, & plus difficile à digerer.

Il faut remarquer que le Daim n'a pas une odeur si forte ni si desagreable que le Bouc. Cette difference vient de ce que ses pores étant plus ouverts, ses mauvaises humeurs s'exhalent plus librement, & sont moins retenues que dans le Bouc. De plus, comme les humeurs du Daim sont plus tenues & plus subtiles que celles du Bouc, à cause de la fermentation plus forte où elles sont ; ces mêmes humeurs sont aussi moins propres à produire une mauvaise odeur.

Le Sang du Daim nouvellement tiré, & aussi-tôt bû, appaise les vertiges. Sang du Daim.

Fiel. Son Fiel déterge, & consume les nuages & les cataractes des yeux.

Foye. Son Foye est propre pour arrêter les cours de ventre.

CHAPITRE X.

Du Cerf.

Choix. ON doit choisir le Cerf tres jeune, & même qui tete encore, si on le peut trouver tel. Il doit aussi être gras, tendre, & bien nourri.

Bons effets. Sa chair est fort nourrissante, & elle produit un aliment solide & durable.

Mauvais effets. A mesure que le Cerf vieillit, sa chair devient dure, compacte, difficile à digerer, pesante sur l'estomac, & propre à produire des humeurs grossieres & melancoliques. Galien en desaprouve fort l'usage; & Avicenne prétend que cette chair cause des Fievres quartes.

Principes. Le Cerf contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, de sel volatile, & de terre.

Le tems, l'âge & le temperament. Il convient en tout temps, aux jeunes gens bilieux, qui ont un estomac fort & robuste, & qui sont accoûtumez à un grand exercice de corps; mais les vieillards, & les personnes d'un temperament mélancolique doivent s'en abstenir.

REMARQVES.

LE Cerf eſt un grand animal à quatre pieds, qui habite les bois, les vignobles, & les lieux écartez où il peut trouver quelque choſe à manger. Il eſt fort vif & fort leger; il a pour défenſe de grandes cornes rameuſes qu'il porte à ſa tête; ces cornes tombent tous les ans au Printemps, & font place à de nouvelles qui ont pouſſé, & qui ont fait ſortir les premieres. Cet animal eſt naturellement fort peureux; cependant il déclare continuellement la guerre aux Serpens qu'il va chercher juſques dans leurs cavernes pour les manger. On prétend qu'il vit pluſieurs ſiecles; & l'on rapporte à ce ſujet que tres long-temps aprés la mort de Ceſar, on trouva un Cerf qui portoit un collier, ſur lequel ces mots Latins étoient écrits; *Hoc me Cæſar donavit.* On rapporte encore que quelques ſiecles aprés qu'Auguſte fut mort, on trouva ſa Biche avec un collier où il y avoit cette inſcription: *Noli me tangere, quia Cæſaris ſum.*

Pline & Ariſtote aſſurent qu'il ne ſe trouve point de Cerfs en Afrique. Quelques autres Auteurs ſoutiennent le contraire. On dit qu'en certains endroits il ſe trouve des Cerfs qui ſont blancs, d'autres qui ſont noirs, & d'autres qui ſont rouges. En Ecoſſe ces animaux ſont tres gros & gras; ils y ſont même en ſi grand nombre, que l'on eſt obligé de temps en temps de s'aſſembler en trouppe pour aller à leur chaſſe, & là on en tue quelquefois juſques à mille. On en voyoit autrefois beaucoup en Suiſſe; mais on n'en rencon-

tre plus tant presentement, parce que, comme ce pays est plus habité qu'il n'étoit auparavant, les forêts n'y sont plus si grandes qu'elles l'étoient, & par consequent elles contiennent moins de Cerfs. Dans quelques endroits de l'Occident quand ils ont été blessez par les Chasseurs, ils ont recours à une espece de Pouliot qui y croît, & qui leur donne de nouvelles forces. Dans la Virginie l'extrêmité de leurs cornes est recourbée vers leur dos; leur queuë est plus longue que celle de nos Cerfs. Il se trouve aussi en Amerique une espece de Cerf qui differe des nôtres en ce qu'il est moins haut, qu'il porte des cornes plus petites, & que son poil est pendant, à peu prés comme celuy de nos Chevres. Dans le nouveau Mexique il se rencontre des Cerfs qui ont de longues queues garnies de poils, de même que les Mules. Ces animaux ont beaucoup de force. Un certain Capitaine Espagnol en fit un jour apprivoiser deux, qu'il employa ensuite à traîner son carosse, en guise de Chevaux.

Le Cerf est d'un temperament sec & melancolique ; ainsi plus il est jeune, & plus sa chair est salutaire, parce qu'elle est pour lors plus humide, plus temperée, & plus propre à produire les bons effets que nous lui avons attribuez. C'est pourquoy l'usage de la chair de cet animal est plus convenable pour la santé dans le temps qu'il tete encore, qu'en tout autre. Il y a des gens qui n'attendent pas à ce tems-là pour le manger : ils le vont chercher jusques dans les entrailles de sa mere, dont ils coupent le ventre pour avoir son petit qu'ils mangent ensuite avec delice. Mais je suis persuadé qu'il est en cet état plus propre à produire de mau-

vais effets que de bons ; la raiſon en eſt, qu'il eſt encore trop viſqueux, & chargé d'humiditez ſuperflues.

Le Cerf eſt un animal fort laſcif ; quand il eſt en chaleur il a une odeur preſque auſſi forte & auſſi deſagreable que celle du Bouc. On ne doit point ſe ſervir pour lors de ſa chair. On feroit même bien de n'employer le Cerf parmi les aliments que juſques à l'âge de trois ans, parce qu'aprés ce temps ſa chair commence à être peſante ſur l'eſtomac, & difficile à digerer. Cependant quand il a été châtré peu de temps aprés qu'il eſt venu au monde, ſa chair, outre qu'elle eſt dans la ſuite plus delicate & plus agreable au goût, eſt encore plus temperée, plus tendre, plus aiſée à digerer, & plus ſalutaire.

La Biche, comme tout le monde ſçait, eſt la femelle du Cerf. Elle ne porte point ordinairement de cornes ; neanmoins Scaliger dit en avoir vû qui en portoient. Sa voix n'eſt pas ſi forte que celle du Cerf. Elle a cela de commun avec la plûpart des femelles des autres animaux, que ſa chair n'eſt pas ſi bonne à manger que celle de ſon mâle ; cependant quand la Biche eſt encore bien jeune, ſa chair eſt aſſez delicate, & agreable au goût ; mais quand elle eſt en chaleur, on ne s'en doit point ſervir. Biche.

Tout le monde convient que le Cerf eſt en Eté, & principalement dans le mois d'Août, d'un goût plus exquis qu'en hyver, à cauſe des fruits qu'il mange en cette ſaiſon, & qui l'engraiſſent conſiderablement. Cependant quelques gens ſe perſuadent que l'on ne ſe doit point ſervir du Cerf en Eté, parce qu'il mange pour lors des Viperes, des Serpents, &

d'autres animaux ſemblables qu'ils tiennent tres venimeux, comme ſi le Cerf n'en mangeoit pas dans tous les temps de l'année. Mais pourquoy s'imaginer que ces animaux ſont ſi pernicieux, étant pris interieurement, puiſque nous voyons tous les jours des perſonnes qui mangent des Viperes toutes entieres, & qui n'en reſſentent nulle incommodité? Il eſt vrai que la morſure de la Vipere & du Serpent eſt bien ſouvent mortelle, parce que ces animaux étant en fureur, élancent dans quelque venule ou arteriole qu'ils ont ouverte, un ſuc acide qui coagule en peu de tems toute la maſſe du ſang, & qui l'empêche de circuler, de même qu'il arrive quand on ouvre quelque vaiſſeau ſanguin, & qu'on y inſinue un peu de vinaigre ou de verjus, ou de quelque autre liqueur acide; l'animal tombe bien-tôt aprés en ſincopé, & meurt. Cependant il ne s'enſuit pas pour cela que le vinaigre ou le verjus pris même en aſſez grande quantité par la bouche, ſoient un poiſon, parce qu'en cette occaſion ils ſe mêlent avec d'autres aliments qui émouſſent, & qui embaraſſent conſiderablement leurs pointes; de ſorte qu'elles n'agiſſent plus que tres foiblement ſur la maſſe du ſang. Nous pouvons donc dire auſſi que la Vipere & le Serpent étant mangez, ne peuvent produire aucuns mauvais effets, puiſque le ſuc acide en quoy conſiſte tout leur venin, outre qu'il ſe trouve en tres petite quantité par rapport aux particules rameuſes & embaraſſantes de la chair de ces animaux, eſt encore lié & embaraſſé de nouveau par d'autres ſucs viſqueux qu'il rencontre dans le corps avant que de ſe mêler avec la maſſe du ſang. Mais revenons plus préciſément à nôtre

question, & posons que la Vipere & le Serpent étant pris par la bouche, puissent quelquefois produire chez nous l'effet du poison, ce qui pourtant est très faux; s'ensuit-il de là que quand le Cerf aura mangé de ces animaux, nous devrons nous abstenir de manger de sa chair, parce que nous prétendrons qu'elle aura acquis les mauvaises qualitez de la Vipere & du Serpent? Et ne mangeons-nous pas tous les jours des animaux qui vivent d'aliments dont les uns sont, par rapport à nous, purgatifs, & les autres venimeux? Cependant nous ne nous appercevons point que ces mêmes animaux produisent chez nous aucun effet du purgatif ou du poison: Par exemple, l'étourneau mange de la Ciguë, la Caille de l'Hellebore, les Perroquets de la semence de Carthame, & les Poules avalent souvent des araignées que beaucoup de gens regardent comme un poison. Nous devons donc croire que comme les purgatifs & les poisons ne sont tels que par un certain arrangement de leurs parties insensibles, ils cessent d'être purgatifs & poisons aussi-tôt qu'ils perdent ce même arrangement, en s'assimilant aux parties solides des maux qu'ils nourrissent.

Pline rapporte qu'il avoit connu des Dames qui mangeoient tous les matins de la chair de Cerf pour se preserver de la fiévre, apparemment parce qu'elles croyoient que cet animal n'est point sujet à cette maladie. D'autres personnes prétendent se prolonger la vie en mangeant de cette même chair, parce que cet animal, comme nous l'avons déja remarqué ailleurs, vit tres long-temps. Mais ces imaginations vaines ont si peu de fonde-

ment, qu'elles se détruisent d'elles-mêmes, & qu'elles ne meritent pas qu'on se donne la peine de les refuter.

Cornichons du Cerf. Les Cornichons, ou les Cornes du Cerf nouvellement sorties, & encore molles & tendres, servent beaucoup parmi les aliments. On les couppe facilement par tranches, & on les accommode de plusieurs manieres differentes. On en pourroit faire aussi de la Gelée; mais on se sert principalement pour cela de la raclure des grandes Cornes de Cerf que l'on fait bouillir à petit feu dans une certaine quantité d'eau, jusques à ce que la liqueur ait acquis une consistance de Gelée: aprés cela on la passe, & l'on exprime fortement le marc; ensuite on bat un blanc d'œuf avec du vin blanc & du suc de Citron; on y méle la Gelée, avec autant de Sucre qu'il en faut, & un peu de Canelle; on fait bouillir le tout legerement pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau, & qu'on laisse reposer.

Gelée de Cornes de Cerf.

Vertus. Cette Gelée est fort nourrissante, & propre à retablir les forces, à fortifier l'estomac, à resister à la malignité des humeurs, à arrêter les diarrhées, les vomissements, & les crachements de sang.

Moelle & Graisse du Cerf. La Moelle & la Graisse de Cerf appliquées exterieurement, sont de tres bons remedes pour les rhumatismes, pour resoudre, pour fortifier les nerfs, pour la Goute sciatique, & pour les fractures.

Sang. On se sert aussi en Medecine du Sang de Cerf qu'on a fait secher au Soleil. Il excite les sueurs, il est resolutif, & propre pour la Pleuresie & pour la Goute. On en peut prendre jusques à une dragme.

Le Cerf en Latin, *Cervus*, ἀπὸ τῶν κεράτων, *à cornibus*, parce que cet animal porte des cornes. Etimologie.

CHAPITRE XI.

Du Lievre.

ON le doit choisir assez jeune, tendre, gras, bien nourri, & qui ait été fortement couru à la chasse. Choix.

Il nourrit mediocrement, & il produit un assez bon suc. Bons effets.

Cependant quand il est un peu trop avancé en âge, il se digere difficilement, il cause des humeurs grossieres & melancoliques, & il rend les personnes qui en usent frequemment, pesantes & assoupies. Mauvais effets.

Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, de sel volatile, & de terre. Principes.

Il convient principalement en hyver, aux jeunes gens sanguins, aux personnes grasses; mais les melancoliques, & ceux qui abondent en humeurs terrestres doivent s'en abstenir, ou en user fort moderément. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Lievre est un animal à quatre pieds assez connu. Il est fort lâche & fort timide. Il a l'oüye si fine, qu'il entend le moindre bruit que l'on fait autour de luy; & suivant qu'il juge que ce bruit se fait plus ou moins prés, il modere ou il hâte sa fuite. Il court tres vite. Pisanelle prétend que c'est parce que ses pattes de devant sont plus courtes que celles de derriere. Il est le seul animal qu'on connoisse qui ait du poil dans la gueule, & dessous les pieds. Il habite les bois, où il se nourrit d'herbes. En hyver quand la terre est toute couverte de neige, il ronge l'écorce des arbres & des arbrisseaux. Bargeus décrit ainsi sa maniere de vivre.

Decerpunt læti turgentia gramina campi,
Et culmos segetum, & fibras tellure repostas
Herbarum, & lento morsus in cortice figunt.
Arboris, atque udos attondent undique libros;
Nec parcunt strato pomorum, aut glandis acervo,
Aut viciæ, aut milio, aut proceræ frondibus ulmi,
Præcipuè gratæ sylvestria gramina menthæ
Quæque colunt riguas inculta sysimbria valles,
Et vaga serpilla, & pulegi nobile gramen
Percipiunt.

Le Lievre dort les yeux ouverts, apparemment parce que sa paupiere superieure est trop petite pour couvrir son œil qui est naturellement assez gros. Cet animal multiplie beaucoup. Varron, *l. 3. de re rusticâ, c. 12.* rapporte à ce sujet, que quatre ou cinq Lievres mis dans une garenne, la peuplent en peu de

temps fort considerablement. Beaucoup de gens croyent avec Pline, que les Lievres sont hermafrodites ; qu'ils portent tous des petits, & que c'est pour cette raison qu'ils multiplient si fort, & en si peu de temps. Mais pour peu qu'on les examine, on distinguera aisément le mâle d'avec la femelle, & l'on reconnoîtra la fausseté de cette opinion. Le Lievre vit ordinairement jusques à sept ans, quelquefois jusques à dix. Il n'y a presque point de pays où l'on n'en voye.

Differen-ce des Lievres.

Ces animaux different beaucoup par rapport à leur couleur. Il y en a qui sont bleus, d'autres qui sont bruns, d'autres d'un jaune doré. Dans les pays froids & Septentrionnaux, comme dans la Moscovie, dans la Lithuanie, dans la Pologne, on en trouve beaucoup de blancs. On en voit aussi quelques-uns de semblables en France. On prétend que ceux de cette couleur sont plus rares dans les pays chauds que dans les pays froids. Les Lievres different encore par rapport aux lieux où ils vivent. Les uns habitent les montagnes, les autres les plaines, les autres les lieux humides & marecageux. Dans de certains endroits ils sont plus gros, plus grands & plus gras que dans d'autres, suivant qu'ils trouvent dans ces lieux plus ou moins de quoy manger: Et Aristote dit à ce sujet qu'ils sont plus petits en Egypte qu'en Grece. L'odeur du Lievre est aussi bien souvent differente ; & l'on rapporte qu'il y en a qui sentent tellement le musc, qu'ils jettent pat cette odeur les Chiens qui les poursuivent, dans une espece de fureur. Enfin on voit quelquefois des Lievres cornus ; mais il ne sont pas communs.

C'est un crime parmi les Juifs de manger

de la chair de Lievre ; neanmoins elle eſt d'une ſaveur fort agreable, & on la ſert ſur les tables les meilleures & les plus delicates. Mundius rapporte qu'il y avoit autrefois des endroits où l'on faiſoit ſi grand cas du Lievre, qu'il étoit défendu aux gens de la lie du peuple d'en manger. Cependant ce n'eſt pas toujours un aliment fort convenable pour la ſanté, principalement quand cet animal eſt un peu trop vieux, parce que, comme il eſt d'un temperament ſec & melancolique, plus il eſt avancé en âge, & plus ſa chair eſt compacte, & difficile à digerer.

Il eſt donc à propos de choiſir le Lievre aſſez jeune, parce que ſa chair eſt pour lors plus humide, plus tendre, & plus agreable au goût. On eſtime aſſez les Lievres juſques à ſix, ſept, & tout au plus huit mois ; mais quand ils ont un an, on n'en fait plus guéres de cas. Il y a des gens qui les aiment quand ils viennent de ſortir tout nouvellement du ventre de la mere ; mais ils ſont alors trop viſqueux.

Les Lievres qui habitent les lieux humides, ne ſont pas à beaucoup prés ſi bons à manger que ceux qui vivent dans les plaines & dans les montagnes, parce que ces derniers ſe nourriſſent d'herbes aromatiques, qui rendent leur chair d'un goût plus exquis & plus relevé. Il faut encore remarquer que le Lievre eſt meilleur en Hyver qu'en Eté parce que le froid mortifie & attendrit ſa chair, qui eſt naturellement un peu dure & compacte.

Quelques gens prétendent que l'uſage de la chair de Lievre rend le teint fleuri & vermeil, & donne de la beauté. Il y a même des Auteurs qui paroiſſent être de ce ſentiment,

& qui l'aſſurent comme veritable. C'eſt ce qui a donné occaſion à Martial de faire l'Epigramme ſuivante :

Si quando Leporem mittis mihi, Gellia, dicis :
Formoſus ſeptem, Marce, diebus eris.
Si non derides, ſi verum, lux mea, narras,
Ediſti nunquam, Gellia, tu Leporem.

Par cette Epigramme Martial ſe moque de cette fauſſe imagination. En effet, ſi le Lievre rendoit le teint plus vermeil & plus beau, Gellia, qui étoit fort laide, ne devoit point en avoir mangé ; car ſi elle l'eût fait, elle ſeroit deveuue belle : ce qui ne paroiſſoit pas neanmoins aux yeux de Martial.

Il y a pluſieurs parties du Lievre qui ſervent en Medecine. Son Poil arrête le ſang, étant appliqué ſur la playe. Son Sang, ſon Cœur, ſon Foye, ſon Poûmon deſſechez & mis en poudre, arrêtent la dyſenterie, excitent l'urine, & les mois aux femmes, & conviennent dans l'épylepſie. Son Fiel éclaircit la vûë, & emporte les taches & les nuages des yeux. Sa Cervelle fortifie les nerfs. Sa Graiſſe exterieurement appliquée, excite la digeſtion, & la ſuppuration des abcés. Sa Fiante priſe interieurement, eſt propre pour la pierre, & pour l'épylepſie. Ses Reins & ſes Teſticules deſſechez, fortifient la veſſie, arrêtent les flux immoderez d'urine, briſent la pierre des reins, & provoquent la ſemence. Parties du Lievre qui ſervent en Medecine.

Le Caillé du Lievre eſt une matiere caſéeuſe qu'on trouve fort adherente au fond de l'eſtomac du Levreau. Elle eſt eſtimée propre pour reſiſter au venin, pour hâter l'accouchement, Caillé du Lievre.

pour arrêter les cours de ventre, pour exciter la ſemence, & pour l'épilepſie.

Etimologie. Le Lievre en Latin, *Lepus, quaſi levipes*; parce qu'il court fort vite; ou bien parce qu'il marche fort mollement, à cauſe que ſes pieds ſont velus en deſſous, comme nous l'avons déja marqué.

CHAPITRE XII.

Du Lapin.

Choix. ON le doit choiſir tendre, gras, bien nourri, & qui ne ſoit ni trop jeune, ni trop vieux. Il eſt meilleur & plus excellent en Hyver qu'en Eté, parce que ſa chair eſt alors plus tendre & plus mortifiée.

Bons effets. Le Lapin nourrit beaucoup, & fournit un bon aliment.

Mauvais effets. Quand il eſt trop jeune, il produit beaucoup d'humeurs viſqueuſes; quand au contraire il eſt trop vieux, ſa chair eſt ſeche, dure, & difficile à digerer.

Principes. Le Lapin contient beaucoup de ſel volatile, & d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient principalement en hyver, à toute ſorte d'âge & de temperament; pourveu qu'on en uſe moderément, & qu'il ait les qualitez que nous avons marquées cy-deſſus.

REMARQUES.

LE Lapin eſt un animal fort connu, il reſſemble beaucoup au Lievre en pluſieurs choſes. Premierement, en ce qu'il eſt fait à peu prés comme lui, quoique neanmoins il ſoit plus petit. Secondement, en ce qu'il eſt timide, qu'il court tres vite, qu'il a l'oüye tres fine, & qu'il rumine. Troiſiémement en ce qu'il multiplie conſiderablement ; ce qui avoit fait dire à pluſieurs qui croyoient le Lievre hermafrodite, que le Lapin l'étoit auſſi. Quatriémement, en ce que les femelles de ces animaux, auſſi-bien que celles des Lievres, ſont ſujetes à la ſuperfetation ; c'eſt-à-dire, à concevoir de nouveau, quoique déja pleines. En effet, un certain Auteur rapporte que quelques Chaſſeurs en avoient obſervé qui dans le temps qu'elles allaitoient leurs petits, ne laiſſoient pas d'en mettre deux ou trois au monde, & qu'au bout de quatorze ou de quinze jours elles en engendroient de nouveau un égal nombre : ce qui fait aſſez connoître pourquoy ces animaux multiplient ſi fortement, ſans qu'on ait beſoin de leur donner une ſeconde nature pour expliquer ce phenomene. En ſixiéme lieu, le Lapin vit dans les mêmes lieux, & il ſe nourrit des mêmes plantes que le Lievre ; & dans l'hyver, où la terre eſt couverte de neige, il ronge l'ecorce des arbres & des arbriſſeaux. Il eſt même pernicieux quand il abonde dans un pays ; car il n'y a preſque rien ſur la terre qu'il ne mange ou qu'il ne ruine. Pline en cite quelques exemples que je ne rapporterai point icy. Enfin, le Lapin eſt tellement ſemblable au Lievre en pluſieurs choſes, que quelques Auteurs ont confondu ces deux animaux enſemble,

prétendant qu'ils ne differoient que par leur grandeur ; de ſorte qu'ils appelloient le Lapin, petit Lievre.

Differen-ce.

Les Lapins ſont ou ſauvages, ou domeſtiques. Les ſauvages ſont les plus delicats & les plus agreables au goût, non ſeulement parce qu'ils ſont dans un plus grand mouvement & qu'ils contiennent moins d'humiditez ſuperflues, mais encore parce qu'ils ſe nourriſſent de pluſieurs plantes aromatiques, comme du Thim, du Genievre, du Serpolet, qui donnent à leur chair une ſaveur plus relevée & plus fine. Les Lapins different beaucoup par rapport à leur couleur ; car les uns ſont blancs, les autres bruns, les autres noirs, les autres jaunes, & les autres de couleur variée.

Quoique le Lapin ait beaucoup de rapport avec le Lievre en pluſieurs choſes, cependant ſa chair eſt d'un goût un peu different. Elle eſt auſſi plus humide, plus tendre & plus ſucculente. Nous ne croyons pas que l'uſage du Lapin ſoit auſſi ſalutaire quand il eſt tres jeune, que quand il eſt dans un âge moyen, parce que dans le premier état il abonde trop en humeurs viſqueuſes, comme nous l'avons déja remarqué ailleurs. Le Lievre au contraire étant d'un temperament plus ſec que le Lapin, doit être choiſi plus jeune que luy. Quoique la plûpart des Auteurs qui ont parlé du Lapin, le regardent comme un mauvais aliment, propre à produire des humeurs groſſieres & melancoliques ; cependant quand il a toutes les qualitez que nous avons marquées, il cauſe peu de mauvais effets.

Quelques-uns s'imaginent que le cerveau de Lapin diminue la memoire, parce que cet animal ne ſe reſſouvient pas un moment

aprés des embuches qu'on luy a dreſſées, & qu'il vient tout nouvellement d'éviter. Mais comme cette imagination eſt fondée ſur un raiſonnement tres peu ſolide, je ne m'arrêterai point icy à le combatre & à le refuter.

On ſe ſert en Medecine de la Graiſſe du Lapin ; elle eſt nervalle & reſolutive. Graiſſe du Lapin.

Le Lapin en Latin, *Cuniculus*, parce qu'en creuſant deſſous terre, il forme une eſpece de mine ou de taniere, appellée auſſi en Latin, *Cuniculus* ; & c'eſt ce qui a donné lieu à Martial de faire les vers ſuivants : Etimologie.

Gaudet in effoſſis habitare Cuniculus antris,
Monſtravit tacitas hoſtibus ille vias.

Pline rapporte à ce ſujet qu'il y a eu autrefois en Eſpagne une Ville toute entiere minée & creuſée par des Lapins ; & il dit qu'on ne doit point être ſurpris de cet effet extraordinaire, puiſque d'autres animaux qui paroiſſoient plus mépriſables que les Lapins, ont fait des ravages auſſi conſiderables. Par exemple, il y a eu dans la Theſſalie une Ville minée par des Taupes. Les habitans d'une Ville en France ont été contraints de quitter leur demeure par la quantité de Grenouilles qui y étoient. Les Sauterelles en une Ville d'Afrique ont produit le même effet. Les Serpens en un autre endroit ont mangé juſques aux habitans, parce que ces mêmes habitans qui étoient dans les principes de Pythagore, n'ayant oſé tuer ces animaux, les avoient laiſſé augmenter en un nombre prodigieux. Mais ce dernier fait, quoique plus terrible, n'eſt pas ſi étonnant que les autres, parce que les Serpens ne ſont pas des animaux ſi mépriſables que ceux dont nous avons parlé auparavant.

CHAPITRE XIII.

Du Lait.

Differen-ce. LE Lait differe beaucoup ſuivant la nature de l'animal qui l'a produit, ſuivant l'âge de cet animal, ſuivant les aliments dont il a été nourri, & ſuivant les differentes ſaiſons de l'année où l'on l'employe. Choix. Il doit être choiſi blanc, d'une conſiſtance mediocre, d'une bonne odeur, d'une ſaveur qui ſoit tout-à-fait exempte d'âpreté, d'amertume, d'aigreur, ou de ſalure. Enfin il doit avoir été nouvellement tiré d'un animal qui ne ſoit ni trop jeune, ni trop vieux, qui ſe porte bien, qui ſoit gras, & qui ait été nourri de bons aliments.

Bons effets. On peut dire en general que toute ſorte de Lait, pourveu qu'il ait les qualitez que nous venons de rapporter, ſe digere aiſément, nourrit beaucoup; augmente l'humeur ſeminale; retablit les hetiques, & les perſonnes maigres & attenuées; appaiſe les ardeurs d'urine, & les douleurs de la goute; adoucit les acretez de la poitrine, & des autres parties; convient à ceux qui ont pris quelques drogues âcres & corroſives. Il eſt

encore propre dans les dyſenteries, & dans les diarrhées cauſées par des humeurs âcres & picotantes.

Il incommode quelquefois l'eſtomac & les inteſtins, parce qu'en ſe rarefiant dans ces parties, il les gonfle, & il y cauſe quelques tenſions. Il eſt pernicieux aux febricitants, à ceux qui ſont ſujets aux catharres pituiteux, & aux perſonnes qui ont quelques obſtructions. Mauvais effets.

Le Lait contient beaucoup d'huile, de ſel eſſentiel & de phlegme. Principes.

Il convient en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament ſanguin; mais les vieillards, les bilieux, les pituiteux, & ceux qui abondent en ſels acides, n'en reſſentent pas de ſi bons effets. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LES grands avantages que produit le Lait, non ſeulement comme aliment, mais encore comme remede, font aſſez connoître le cas qu'on en doit faire. Varron prétend que de tous les aliments dont nous nous ſervons, le Lait eſt le plus nourriſſant. D'autres Auteurs veulent auſſi qu'il ſoit le meilleur & le plus ſalutaire. Dans les premiers temps c'étoit l'aliment le plus ordinaire, comme le remarque Ovide *l. 4. Faſtor.*

Lacte mero veteres uſi memorantur, & herbis,
Sponte ſuâ ſi quas terra ferebat, ait.

Nous ne nous étendrons point icy sur son éloge. Nous nous contenterons seulement de faire remarquer qu'il est en usage chez toutes les Nations du monde. Pline, Tacite, Justin, Cesar, Saluste, en citent quelques-unes qui ne vivoient que de cet aliment. Galien, *l. 5. de sanit. tuendâ, c.* 7. fait mention d'un certain homme qui avoit vêcu plus de cent ans, & qui s'étoit principalement nourri de Lait. Dans quelques endroits des pays Septentrionaux il se trouve plusieurs personnes qui ne mangent toute leur vie que du Pain, du Beure, & du Fromage, & à qui le Lait tient lieu d'aliment solide, & liquide. Enfin beaucoup de paysans dans la Hollande Septentrionale, & dans la plus grande partie de la Frise, se contentent de boire du petit lait en place de Biere, ou de toute autre liqueur.

Differentes opinions sur la generation du Lait.

On ne convient point encore de la maniere dont se fait la generation du Lait. L'opinion des Anciens sur ce point est tellement absurde, & opposée aux loix de la circulation, qu'elle se détruit d'elle-même. Pour les Modernes ils sont tous d'accord que la matiere prochaine du Lait est le chyle. Mais les uns prétendent que ce chyle se mêle dans la masse du sang, & qu'il circule quelque temps avec luy avant que d'être porté aux glandes mammaires. Les autres au contraire veulent qu'il soit conduit droit aux mammelles par des vaisseaux particuliers qui partent des reservoirs; ils appuyent leur sentiment sur ce que peu de temps aprés que l'animal a mangé, on remarque que ses mammelles se trouvent plus chargées & plus remplies de Lait qu'elles n'étoient auparavant; ce qui semble prouver qu'il est absolument necessaire d'admettre

ce conduit, pour concevoir comment le chyle ſe rend aux mammelles avec autant de promptitude qu'il fait. D'ailleurs, ajoûtent-ils, le lait conſerve & retient le goût, l'odeur & les qualitez de l'aliment que l'animal a pris en dernier lieu. S'il a mangé des herbes aſtringentes, ſon lait eſt aſtringent; s'il a mangé des herbes purgatives, ſon lait eſt purgatif. Quand les Vaches paiſſent de la violette, le Beure qui eſt fait de leur Lait, ſent l'odeur de la violette. On eſtime auſſi davantage le Beure du mois de May, que celuy de toute autre ſaiſon, parce que les Vaches broutent dans ce temps beaucoup de bonnes herbes, qui donnent à leur Lait un goût fort agreable. Galien, l. 3. des facultez des Aliments, rapporte un fait dont on voit tous les jours des exemples pareils. Quelques Nourrices, dit-il, ayant été obligées dans une eſpece de famine, de ſe nourrir de mauvais aliments, ne furent pas ſeulement attaquées d'ulceres; mais leurs enfans reſſentirent le même mal, à cauſe du mauvais Lait qu'ils teterent. Ce même Auteur parle encore du Lait de certaines Chevres, qui étoit purgatif, parce qu'elles mangeoient de la ſcammonée & du titimale. Enfin on reconnoît par l'experience journaliere que la maniere la plus commode de purger les enfans qui ſont à la mammelle, eſt de faire prendre à leurs Nourrices quelque purgatif; ce qui paroît encore confirmer l'exiſtence de ce conduit: car ſans cela, diſent ceux qui le ſoûtiennent, le chyle en ſe mêlant & circulant avec le ſang, perdroit bientôt les qualitez de l'aliment que l'animal auroit pris.

Mais examinons cette opinion, & voyons

ſi les preuves dont on ſe ſert pour l'appuyer, ſont aſſez fortes pour déterminer en ſa faveur. Premierement, le fondement de cette penſée conſiſte en des vaiſſeaux qui ont été cherchez avec toute l'exactitude imaginable par les plus habiles Anatomiſtes de notre ſiecle, & qui n'ont pû être découverts : ce qui donne d'abord un grand préjugé contre l'opinion. En ſecond lieu, croit-on que ce conduit ſoit ſi neceſſaire ? & ne paroît-il pas au contraire un peu oppoſé à la generation parfaitedu Lait ? En effet, il ſemble que ſi le chyle alloit droit par ce conduit aux mammelles, il ne ſeroit point encore aſſez perfectionné & élaboré pour produire un bon Lait ; au lieu que quand il a circulé un peu de temps avec le ſang, ſes parties les plus groſſieres ont été attenuées & briſées par la rencontre des principes exaltez du ſang ; de ſorte que ce même chyle ſe filtrant enſuite par les glandes mammaires, fournit un Lait mieux conditionné, & plus aiſé à être digeré par l'enfant, pour lequel la nature l'a deſtiné en premier lieu.

Pour ce qui eſt de la promptitude avec laquelle le chyle ſe rend aux mammelles, auſſi-bien que des qualitez ſenſibles qu'il retient des aliments que l'animal a pris, on peut fort bien les expliquer ſans avoir recours à ce prétendu conduit. En effet, ſi pendant une heure tout le ſang d'un animal paſſe au moins treize fois par ſon cœur, comme Louver dans ſon Traité du cœur, en parlant du mouvement du ſang, le prouve d'une maniere qui paroît démonſtrative, aurons-nous de la peine à concevoir, poſé ce principe, pourquoy le chyle qui s'eſt mêlé avec le ſang, eſt porté en ſi peu de temps aux mammelles, & pour-

quoy

quoy, ayant ſejourné ſi peu avec le ſang, il conſerve encore les qualitez des aliments.

On ne peut aſſez admirer la prévoyance de la Nature qui remplit de Lait les mammelles des animaux femelles, juſtement dans le temps où elles en ont beſoin pour nourrir leur enfant, & qui les en prive quand leur petit eſt aſſez fort pour pouvoir ſe nourrir d'autres aliments. Cependant nous ne laiſſons pas de voir quelquefois des vierges qui, parce que leurs ordinaires ont été arrêtées, rendent du Lait; mais ce fait eſt aſſez rare. Nous avons auſſi quelques exemples d'animaux mâles qui en ont jetté. Ariſtote fait mention d'un Bouc dans l'Iſle de Lemnos, qui avoit dans ſes mammelles beaucoup de Lait, dont on faiſoit de bon fromage. Mathiole rapporte des hiſtoires ſemblables de differents autres Boucs. Pluſieurs Auteurs diſent avoir vû des hommes, dont les mammelles étoient auſſi remplies de Lait, que celles des nourrices. Enfin on aſſure que dans le Nouveau Monde la plûpart des hommes ont une tres grande quantité de Lait, qui eſt auſſi nourriſſant & auſſi propre pour les enfans, que celuy des femmes.

Les Vierges & les animaux mâles portent quelquefois du Lait.

Le Lait, comme tout le monde ſçait, eſt composé de trois ſortes de ſubſtances, d'une butyreuſe, d'une caſéeuſe, & d'une ſereuſe. Tant que le Lait eſt dans ſon état naturel, ces trois parties ſont tellement unies enſemble, qu'on ne les diſtingue point; mais pour peu qu'il ait reçu d'alteration, l'analyſe mécanique de ces parties ſe fait, pour ainſi dire, de ſoy-même. Nous en parlerons plus particulierement dans la ſuite.

Parties dont le Lait eſt composé.

Les bons effets que produit le Lait, pro-

viennent des principes onctueux & balſamiques en quoy il abonde. Ce ſont eux qui rendent cet aliment fort adouciſſant, propre à nourrir beaucoup, à retablir les hectiques, & enfin tres convenable dans les maladies cauſées par des humeurs âcres & picotantes.

Cependant les febricitants ne s'accommodent point de ſon uſage, parce qu'il ſe caille aiſément par la chaleur de la fievre. Il ſubit le même inconvenient quand il trouve un eſtomac rempli d'humeurs acides. Il ne convient point encore à ceux qui ſont ſujets aux catharres, ou qui ont quelques parties obſtruées, parce que contenant des principes aſſez groſſiers, & peu en mouvement, il ne feroit qu'augmenter la cauſe de ces maux qui conſiſte en des humeurs lentes, viſqueuſes & groſſieres.

Perſonne n'ignore que le Lait, ſuivant les animaux differents d'où il a été tiré, contient plus ou moins de parties butyreuſes, caſéeuſes, ou ſereuſes. C'eſt pourquoy le Lait d'un certain animal eſt bien ſouvent plus convenable, que celuy d'un autre, à de certains temperaments & à de certaines maladies..

Lait de femme. Le Lait de femme eſt ſouvent employé en Medecine. Il contient une mediocre quantité de parties butyreuſes, & de caſéeuſes, & beaucoup de *ſerum*. Il eſt fort temperé, & fort convenable pour les hectiques, pour les rougeurs, pour les fluxions qui viennent aux yeux, & pour appaiſer les douleurs de la goute. De plus, comme il a été deſtiné pour notre premiere nourriture, on peut juger de là qu'il a plus de rapport avec notre conſtitution naturelle, qu'aucun autre Lait, & qu'il doit auſſi produire chez nous de plus excel-

lents effets ; ce que l'experience nous démontre.

Le Lait d'Aneſſe a beaucoup de rapport par ſa conſiſtance & par ſes vertus avec celuy de Femme. Il eſt fort employé pour la phtyſie, & pour les autres maladies du poûmon. Helmont prétend qu'on doit faire étriller tous les jours l'Aneſſe dont on prend le Lait, apparemment parce qu'il croit qu'en l'étrillant on ouvre davantage les pores de ſa peau, & que l'on donne par ce moyen un plus libre paſſage aux vapeurs fuligineuſes qui cherchent continuellement à s'échapper, & qui, ſi elles étoient retenues, ſe mêleroient avec les parties du Lait, & pourroient le rendre moins propre à produire de bons effets. Lait d'Aneſſe.

Le Lait de Chevre contient moins de ſeroſité que celuy d'Aneſſe. Il ſe caille aſſez aiſément ; & il convient plus qu'aucun autre Lait aux perſonnes d'un temperament humide. Il eſt un peu aſtringent, parce que la Chevre broute ordinairement des bourgeons de Chêne, de Lentiſque, de Terebinte, & pluſieurs autres plantes aſtringentes qui donnent à ſon Lait cette même qualité. Lait de Chevre.

Le Lait de Brebis contient encore moins de *ſerum* que celui de Chevre; mais beaucoup de parties caſéeuſes & butyreuſes qui le rendent gras & épais : c'eſt pourquoy l'on ne s'en ſert icy que rarement. Il eſt ſeulement employé dans les lieux où l'on manque d'autre Lait. On a remarqué que ſon uſage frequent engendroit des taches blanches ſur la peau. Lait de Brebis.

Le Lait de Vache eſt de tous les Laits le plus en uſage parmi les aliments. Il abonde en matiere butyreuſe ; ce qui le rend aſſez épais, gras, & tres propre à nourrir & à reta- Lait de Vache.

blir les parties ſolides ; il eſt beaucoup plus agreable au goût que pluſieurs autres Laits de differents animaux.

Lait de Cavale, & de Chameau.

Le Lait de Cavale contient beaucoup de ſeroſitez, & peu de parties caſéeuſes & butyreuſes. Le Lait de Chameau qui eſt en uſage en quelques endroits, reſſemble beaucoup par ſa conſiſtence à celuy de la Cavale. Ils ont tous deux à peu prés les mêmes vertus que le Lait d'Aneſſe.

Lait de Truye.

Le Lait de Truye n'eſt d'aucun uſage, parce qu'il eſt trop cru & trop aqueux : on ne peut pas même en faire du fromage, ſuivant le rapport de quelques Auteurs.

Difference du Lait ſuivant les ſaiſons & ſuivant les âges differens de l'animal.

Le Lait de chaque animal eſt plus ou moins ſalutaire, ſuivant les ſaiſons differentes. Dans le Printemps & dans l'Eté il eſt plus ſereux, moins épais, & plus aiſé à digerer qu'en aucun autre temps : la raiſon en eſt que l'animal vit pour lors d'aliments plus humides & plus ſucculents. On peut dire auſſi la même choſe du Lait de chaque animal, par rapport à ſes âges differents. En effet, quand l'animal eſt dans ſa vigueur, ſon Lait eſt plus cuit, mieux conditionné, & plus aiſé à digerer, que quand il eſt trop jeune ou trop vieux ; parce que dans le premier état ſon Lait eſt trop cru & trop ſereux ; & dans le ſecond il eſt trop ſec, peu crêmeux, & peu chargé d'eſprits.

Differentes manieres de préparer le Lait.

On prépare le Lait, & principalement celuy de Vache, de pluſieurs manieres, pour le rendre plus agreable au goût. On le laiſſe repoſer quelque temps ; enſuite on prend la crême qui s'eſt élevée au deſſus : on la fouëtte, & elle devient rare, tenuë, & facile à digerer. On l'appelle Crême fouëttée ; elle eſt icy fort en uſage.

On fait aussi cailler le Lait de plusieurs manieres ; mais la plus ordinaire est d'y mêler un peu de presure, ou quelque autre matiere acide. Cette coagulation se fait, parce que les acides qui se sont mêlez avec le Lait, y excitent d'abord une petite fermentation, & s'embarassent & s'unissent tellement avec les parties butyreuses & caséeuses du Lait, qui nagent dans le *serum*, qu'ils les rendent plus solides & plus pesantes, & qu'ils les obligent de se precipiter au fond de la liqueur en forme de caillé. Le *serum* surnage alors ce caillé. On l'appelle vulgairement Petit Lait. Il est fort rafraichissant & fort humectant.

Le Lait caillé se digere un peu difficilement, & produit des humeurs grossieres. Galien remarque qu'il nourrit beaucoup.

On prépare encore le Lait de plusieurs autres manieres, qu'il seroit trop long de rapporter icy. Nous parlerons dans les Chapitres suivans du Beure & du Fromage.

Le Lait en Latin, *Lac, à Græco* λευκῷ, *quòd album significat* ; parce que le Lait a une couleur fort blanche. D'autres prétendent que le mot *Lac* vient du verbe Latin *allicere*, attirer, ou parce que le Lait attire les enfans, ou parce que les enfans l'attirent eux-mêmes en le suçant. Etimologie.

CHAPITRE XIV.

Du Beure.

Il y a autant de Beures differents, comme de differents Laits d'animaux dont on en peut faire. Celuy de la Va- Difference.

Choix. che est le plus en usage. On le doit choisir le plus frais battu qu'il se pourra, d'une saveur douce & agreable, & qui ait été fait, s'il se peut, dans le mois de May.

Bons effets. Il est nourrissant & pectoral; il lâche le ventre; il adoucit l'acreté des poisons corrosifs; il est resolutif, digestif, & propre à appaiser les douleurs & les inflammations, étant appliqué exterieurement. On en mêle dans les clysteres pour le flux de sang, & pour la dyssenterie; on en frotte les gencives des petits enfans quand leurs dents ont de la peine à percer. Mathiole apprend la maniere de faire avec le Beure une Suye qu'il estime fort convenable pour les catharres, pour les fluxions qui se jettent sur les yeux, & pour les ulceres que nous y voyons quelquefois.

Mauvais effets. L'usage trop frequent du Beure relâche, & débilite l'estomac, ôte l'appetit, excite des nausées ou des envies de vomir, & échaufe beaucoup, principalement quand il est vieux battu.

Principes. Le Beure contient beaucoup d'huile, & un peu de sel volatile.

Le tems, l'âge & le temperament. Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament; cependant les personnes qui ont un estomac foible

& debilité, doivent en uſer moderément, auſſi-bien que les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, parce qu'il s'enflamme, & qu'il ſe tourne facilement en bile dans ces derniers.

REMARQUES.

LE Beure n'eſt autre choſe que la crême du Lait, ou ſa partie la plus graſſe & la plus huileuſe que l'on a ſeparée du *ſerum* à force de battre le Lait. Plus le Lait contient de parties huileuſes & graſſes, & plus il fournit de Beure. C'eſt pourquoy on en retire davantage de celuy de Vache, que de tout autre.

Tout le monde ſçait que le Beure eſt en uſage par-tout. On ne fait preſque point de ſauce en France où il n'entre. Les Hollandois & les peuples du Nort s'en ſervent encore plus frequemment que nous ; & l'on prétend que c'eſt ce qui contribue à la fraîcheur de leur tein.

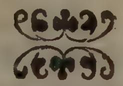
Plus le Beure eſt nouveau, plus il eſt agreable & ſalutaire : la raiſon en eſt que ſes principes huileux & ſalins ſont pour lors étroitement unis enſemble. Quand au contraire le Beure eſt un peu trop vieux, il a ſouffert une fermentation interieure qui a exalté & deſuni ces mêmes principes, & qui l'a rendu un peu âcre, & en même temps huileux & deſagreable. Pour empêcher cette fermentation, & pour conſerver le Beure long-temps, on le ſale. Le Sel agit en cette occaſion en bouchant les pores du Beure, de maniere que l'air n'y peut plus entrer avec aſſez de liberté pour communiquer aux parties inſenſibles

de la matiere un mouvement interieur qui détruiroit en peu de temps le premier arrangement de ces parties.

Les bons effets que le Beure produit, proviennent de ses principes huileux & balsamiques, propres à retablir les parties solides du corps, en s'y accrochant ; à adoucir & embarasser les humeurs âcres qu'ils rencontrent, & à plusieurs autres usages semblables. Quand on se sert du Beure avec excés, ces mêmes principes humectent tellement les fibres de l'estomac, qu'ils leur font perdre leur vertu de ressort : il arrive même que cette partie étant surchargée d'une matiere grasse qui l'accable, fait des efforts pour la rejetter. C'est alors qu'on ressent des envies de vomir. Enfin on a remarqué que le Beure pris immoderément, echaufe beaucoup ; la raison en est que les parties huileuses & grasses en quoy il abonde, sont tres aisées à s'enflammer. C'est pourquoy les bilieux ne s'accommodent point de cet aliment.

Lait de Beure. Le Lait de Beure est un espece de *serum*, ou de petit Lait qui reste aprés qu'on a fait le Beure. Ce Lait est fort rafraichissant & humectant. Il contient beaucoup de matiere caséeuse.

Etimologie. Le Beure en Latin, *Butyrum, ex* βοῦς, *bos*, Bœuf, ou Vache ; & τυρὸς, *coagulum*, caillé ; parce qu'on tire le Beure de la crême qui paroît condensée sur le Lait.



CHAPITRE XV.

Du Fromage.

LE Fromage differe beaucoup, ſuivant le Lait des differents animaux qui a été employé pour le faire; ſuivant que ce même Fromage a été préparé & aſſaiſonné; ſuivant qu'il eſt plus ou moins vieux; ſuivant ſon goût, ſon odeur, & ſes autres qualitez. On peut dire que le meilleur, chacun en ſon genre, eſt celuy qui n'eſt ni trop vieux, ni trop nouveau; qui eſt aſſez gras & aſſez ſalé; d'une conſiſtance mediocre; d'un goût & d'une odeur agreable; & enfin qui a été fait avec de bon Lait. Difference. Choix.

Il nourrit beaucoup; il aide à la digeſtion, & il produit pluſieurs autres bons effets, étant pris en petite quantité; comme le marque ce vers ſuivant, qui eſt connu de tout le monde, & qui a même paſſé en proverbe. Bons effets.

Caſeus ille bonus, quem dat avara manus.

Quand le Fromage eſt encore trop nouveau, il eſt difficile à digerer; il peſe ſur l'eſtomac, & il cauſe des vents & des obſtructions. Quand au contraire Mauvais effets.

il eſt trop vieux, il échauſe beaucoup par ſa grande acreté ; il produit un mauvais ſuc ; il a une odeur deſagreable, & il rend le ventre pareſſeux.

Principes. Il contient beaucoup d'huile, mediocrement de ſel eſſentiel, peu de phlegme & de terre.

Le tems, l'âge & le temperament. Il convient en tout temps, aux jeunes gens accoûtumez à un grand exercice de corps, & qui ont un bon eſtomac. Mais les vieillards & les perſonnes delicates qui menent une vie oiſive, & qui ont quelques atteintes de pierre ou de gravelle, doivent s'en abſtenir, ou en uſer fort ſobrement.

REMARQUES.

LE Fromage n'eſt autre choſe que le caillé du Lait ſeparé du *ſerum*, & endurci par une chaleur lente. Nous ne nous arrêterons point icy à expliquer de quelle maniere on le fait, puiſqu'il n'y a perſonne qui l'ignore.

On doit regarder le Fromage comme la partie du Lait la plus groſſiere & la plus compacte. De là on peut aiſément juger qu'il nourrit beaucoup, & qu'il produit un aliment ſolide ; mais qu'il eſt difficile à digerer quand on s'en ſert avec excés. Quoique neanmoins il puiſſe aider à la digeſtion, étant pris en petite quantité, parce qu'il ſert pour lors de ferment aux autres aliments ; de mê-

me que le levain qui eſt une pâte aigrie, ſert à faire fermenter le pain.

On peut faire le Fromage ou avec le Lait dont on a auparavant ſeparé la partie butyreuſe, ou avec le Lait chargé encore de cette partie. Dans le dernier cas le Fromage eſt beaucoup plus agreable que dans le premier, à cauſe de cette partie crêmeuſe ou butyreuſe, qui eſt la portion du Lait la plus exaltée & la plus remplie de principes huileux & de ſels volatiles.

Le Fromage fait avec le Lait de Vache, eſt celuy dont nous nous ſervons le plus ordinairement. Il eſt d'un goût fort agreable; il nourrit beaucoup; mais il ſe digere & il ſe diſtribue un peu difficilement. Quelques-uns prétendent que le Fromage de Brebis eſt preferable à ce premier, parce qu'il ſe digere plus aiſément, & qu'il n'eſt pas d'une ſubſtance ſi groſſiere ni ſi compacte que luy: neanmoins il ne nourrit pas tant que le Fromage de Vache. Fromage de Vache. Fromage de Brebis.

On fait encore en France du Fromage avec le Lait de Chevre; mais ce Fromage eſt peu eſtimé. Cependant il ſe digere & il ſe diſtribue aſſez aiſément. Il y a pluſieurs autres Laits dont on peut faire auſſi d'autres ſortes de Fromages. Nous n'en parlerons point icy, parce qu'ils ne ſont point en uſage parmi nous. Fromage de Chevre, & autres.

Quand le Fromage eſt encore trop nouveau, il eſt mou, viſqueux, & chargé d'humiditez. C'eſt pourquoy il eſt pour lors peſant ſur l'eſtomac, ventueux, & difficile à digerer. Cependant il nourrit beaucoup, & il lâche mediocrement le ventre. Quand au contraire le Fromage eſt trop vieux, il eſt devenu ſec, pi-

quant, & brûlant sur la langue, d'une odeur forte, desagreable, & propre à produire plusieurs mauvais effets dont nous avons parlé, parce qu'il a souffert une fermentation considerable, qui l'a privé des humiditez qu'il contenoit, & qui a tellement attenué & exalté ses principes, qu'ils ont presque perdu tout leur premier arrangement. En effet, le Fromage vieux n'est point reconnoissable de ce qu'il étoit étant nouveau ; & Mathiole paroît être persuadé qu'il ne convient en cet état qu'aux gouteux, étant appliqué exterieurement sur les parties où ils ressentent de grandes douleurs ; & cet Auteur, pour appuyer son opinion, cite quelques malades qui se sont parfaitement bien trouvez de ce remede.

Concluons donc que le Fromage qui n'est ni trop vieux, ni trop nouveau, est le plus salutaire de tous : premierement, parce qu'il a eu le temps de déposer les humiditez abondantes qu'il contenoit auparavant ; en second lieu, parce qu'il est devenu plus aisé à digerer par une petite fermentation qui a suffisamment exalté ses parties : & enfin, parce que cette même fermentation n'a pas eu encore assez de force ni assez de temps pour faire tomber ce Fromage dans les mauvais inconveniens de celuy qui est trop vieux.

Pourquoi l'on mêle du Sel dans le Fromage.

On mêle ordinairement du Sel marin dans le Fromage pour deux raisons. La premiere, pour luy donner un meilleur goût : & la seconde pour le conserver plus long-temps. Le Sel marin agit en ce dernier cas par ses parties longues & roides qui bouchent les pores du Fromage de la même maniere que nous l'avons déja expliqué dans le Chapitre préce-

dent en parlant du Beure salé, où le sel produit le même effet.

Toutes sortes de Fromages ne sont pas également agreables au goût. Le Roquefort, le Parmezan, & ceux qui viennent de Sassenage en Dauphiné, sont servis sur les tables les plus délicates. Il y en a encore quantité d'autres dont on fait beaucoup de cas. Cependant plusieurs personnes ont une si grande aversion pour le Fromage en general, qu'elles ne pourroient en voir ni en sentir sans en être incommodées. Je ne m'arrêterai point icy à expliquer d'où peut provenir cette repugnance naturelle pour cet aliment. Martin Schoockius a fait un Traité particulier, *De aversatione Casei*; où je renvoye le Lecteur.

Aversion pour le Fromage.

Le Fromage en Latin, *Caseus, à lacte coacto, quasi coaxeum*; parce qu'il se fait avec le Lait caillé: ou bien, *quòd sero careat, quasi careum*; parce qu'on le prive autant qu'on peut, de son humidité sereuse. Enfin d'autres prétendent que le mot de *Caseus* vient de *casare*, choir, tomber; parce que le Fromage se precipite, & tombe au fond du vaisseau en se separant du *serum*.

Etimologie.

CHAPITRE XVI.

De la Poule.

Il y a de plusieurs especes de Poules qui sont differentes par leur couleur, par la beauté de leur plumage, par leur grosseur, & par plusieurs autres circonstances particulieres. On les doit choisir

Difference.

Choix.

bien nourries, tendres, jeunes, & qui n'ayent point encore pondu.

Bons effets. Leur chair est pectorale; elle se digere facilement; elle produit un bon suc; elle nourrit beaucoup; elle augmente les esprits; elle humecte & rafraichit; & elle est tres salutaire & tres convenable aux personnes attenuées & convalescentes. Avicenne prétend qu'elle rend l'esprit plus vif & plus intelligent; qu'elle éclaircit la voix; & qu'elle augmente considerablement l'humeur seminale.

Mauvais effets. Quand la Poule est un peu trop vieille, sa chair est seche, dure, & de difficile digestion.

Principes. La Poule contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Le tems, l'âge & le temperament. Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament. Cependant son usage est plus salutaire aux personnes delicates, & qui menent une vie oisive, qu'à ceux qui sont forts, robustes, & accoûtumez à un violent exercice de corps, d'autant que ces derniers ont besoin d'un aliment plus solide, & qui se dissipe moins facilement.

REMARQUES.

LA Poule est la femelle du Coq. Elle est trop connue de tout le monde pour en faire

icy la deſcription. C'eſt un oiſeau d'un tres grand uſage parmi les aliments. Il eſt d'un fort bon goût ; & il produit pluſieurs bons effets que nous avons marquez cy-deſſus. La raiſon en eſt qu'il contient une juſte proportion de principes huileux & ſalins étroitement unis & liez les uns aux autres. Cependant quand la Poule eſt vieille, elle ſe digere difficilement : elle eſt dure, ſeche, & coriaſſe, parce que ſes parties huileuſes & balſamiques ont été inſenſiblement diſſipées & épuiſées par la fermentation continuelle où ſont ſes humeurs.

Quelques perſonnes ſe ſont imaginé autrefois que l'uſage de la Poule, du Poulet, & du Chapon cauſoit la goute. Deux choſes avoient peut-être donné occaſion à cette erreur populaire. La premiere eſt que ces animaux ſont ſujets à la même maladie, & que par conſequent ils la peuvent communiquer à ceux qui les mangent. Mais il s'enſuivroit de là que nous devrions gagner toutes les maladies de chaque animal que nous mangeons ; ce que l'experience ne paroît pas confirmer. La ſeconde raiſon qui les induiſoit à être dans ce ſentiment, eſt que les gens qui menent une vie oiſive, qui font grande chere, & qui ne vivent que d'aliments ſucculents & delicats, comme de Poulets & de Chapons, ſont plûtôt attaquez de la goute que les autres. Mais ce n'eſt pas parce que ces mêmes gens vivent ordinairement de Chapons & de Poulets, qu'ils ſont ſujets à cette incommodité ; c'eſt plûtôt par rapport à leur vie oiſive, & aux excés qu'ils font en toutes ſortes de plaiſirs. En effet, s'il étoit vrai que l'uſage de ces animaux cauſât la goute, nous ne verrions autre choſe

que des gouteux ; car on peut dire qu'il n'y a point aujourd'huy d'aliment plus familier que celuy-là, en tout temps, & à toutes personnes, jeunes ou vieilles, saines ou malades, & de quelque temperament qu'elles soient.

Differentes sortes de Poule.

On dit qu'il se trouve des Poules à Padouë qui surpassent de beaucoup en grosseur & en grandeur celles des autres pays. Il y en a en Turquie dont le plumage est d'une beauté & d'une varieté tres agreable. On en voit en Perse quelques-unes qui manquent de queuë & de croupion. D'autres en la Chine portent de la laine semblable à celle que nous retirons de nos Brebis. Et dans quelques endroits des Indes les Poules ont la chair & les os noirs ; cependant elles sont d'un goût fort agreable.

Graisse de Poule.

On se sert en Medecine de la graisse de la Poule pour adoucir, pour resoudre, & pour amollir les duretez.

Membrane de l'estomac de la Poule.

On applique la Poule ouverte, & encore toute chaude, sur la tête, pour ouvrir les pores, pour les fievres malignes, pour les maladies du cerveau, comme l'apoplexie, la phrenesie, la letargie, le delire.

On fait secher & pulveriser la membrane interieure de l'estomac de la Poule ; & on l'employe de cette maniere pour exciter l'urine, pour aider à la digestion, pour fortifier l'estomac, & pour arrêter les cours de ventre.

CHAPITRE XVII.

Du Poulet.

LE Poulet doit être choisi jeune, tendre, gras, & bien nourri. Il est meilleur & plus salutaire â l'âge de deux ou de trois mois, qu'en tout autre temps. Choix.

Sa chair est nourrissante, pectorale, aisée à digerer, humectante, rafraichissante, & d'un bon suc. On fait avec le Poulet une maniere de demi-bouillon, que l'on nomme Eau de Poulet. Ce bouillon est fort en usage dans la diete des febricitants qui n'ont besoin que d'un aliment tres leger. Quand on veut que cette eau de Poulet ait une certaine vertu, on farcit le Poulet de drogues necessaires pour cela. Bons effets.

On ne remarque point que l'usage du Poulet produise aucuns mauvais effets. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile. Principes.

Il convient en tout temps, à tout âge, & à toute sorte de temperament. Cependant son usage est encore moins convenable que celuy de la Poule aux personnes accoûtumées à un grand exercice de corps, & qui ont besoin d'un aliment solide & durable. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Poulet, comme tout le monde ſçait, eſt le petit de la Poule. Sa chair a beaucoup de rapport avec celle de la Poule, & elle eſt même encore plus delicate & plus ſucculente. C'eſt pourquoi l'on mange ordinairement la Poule bouillie, & le Poulet rôty.

Le Poulet doit être choiſi aſſez jeune, parce qu'à meſure qu'il avance en âge, ſa chair devient plus ſeche, & moins aiſée à digerer.

Le Poulet eſt un aliment tres ſalutaire, & dont on ſe ſert en ſanté comme en maladie. Il eſt aiſé à digerer, parce que ſa chair eſt peu reſſerrée en ſes parties. Il eſt pectoral, humectant, & nourriſſant par rapport aux parties huileuſes & balſamiques qu'il contient en abondance. Enfin il eſt d'un bon ſuc, parce que ſes principes huileux & ſalins ſont dans une proportion & dans une liaiſon convenable les uns aux autres : ce qui contribue à rendre les ſucs de cet animal temperez, & propres à produire des humeurs loüables.

Le Poulet étant d'une ſubſtance moins compacte, moins reſſerrée en ſes parties, & moins groſſiere que celle de la Poule, on conçoit aiſément pourquoy il eſt encore moins convenable que la Poule aux perſonnes laborieuſes, accoûtumées à la fatigue, & qui ont beſoin d'un aliment ſolide.

CHAPITRE XVIII.

Du Chapon.

LE Chapon doit être choiſi jeune, tendre, gras, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & ſerein. On eſtime davantage les Chapons vers l'âge de ſix, ſept, ou huit mois, qu'en tout autre temps. Choix.

Leur chair nourrit beaucoup; elle produit un bon ſuc; elle reſtaure; elle repare les forces abatues; elle eſt propre dans la phtyſie, & dans les maladies de conſomption; elle ſe digere facilement. On employe ſouvent en Medecine le bouillon fait avec le Chapon, pour fortifier, & pour retablir les forces. Bons effets.

On ne remarque point que le Chapon, non plus que le Poulet, produiſe de mauvais effets. Mauvais effets.

Le Chapon contient en toutes ſes parties beaucoup de ſel volatile, & d'huile. Principes.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Chapon, comme tout le monde sçait, est un Coq que l'on a châtré pour le rendre plus gras, & d'une chair plus tendre & plus delicate. En effet, le Coq est un animal fort lascif, & qui abonde en esprits & en humeurs seminales; mais comme il en fait de frequentes déperditions par la grande chaleur où il est continuellement, sa chair devient seche, & difficile à digerer. Elle a peu de goût; & elle est peu en usage, du moins sur les tables delicates.

Le Chapon au contraire qui ne ressent pas les mêmes ardeurs que le Coq, ne fait point aussi les mêmes pertes; & ainsi les parties les plus spiritueuses & les plus balsamiques de son sang ne s'échapant point au dehors, contribuent à rendre sa chair d'un meilleur suc que n'est celle du Coq.

La chair du Chapon a beaucoup de rapport par ses vertus & par son goût, avec celle du Poulet. Cependant celle du Chapon est encore plus nourrissante, plus agreable, & plus convenable aux personnes accoûtumées à la fatigue, que l'autre: la raison en est que cette même chair contient des sucs plus cuits, plus élaborez, & plus chargez de particules onctueuses & balsamiques.

Crêtes de Coq. Quoique nous ayons marqué que le Coq n'est pas un aliment fort delicieux; cependant les Crêtes de cet oiseau sont d'un tres bon manger.

Bouillon fait avec le Coq. On employe le Coq pour les bouillons, & l'on choisit même en cette occasion le Coq le plus vieux. Ce bouillon est aperitif & dé-

tersif. Il lâche un peu le ventre ; il nourrit, & il restaure.

Le Coq est un oiseau fier, hardi, courageux, vigilant, principalement celuy qui a une crête bien rouge, & des yeux vifs & brillants. Le peril ne le fait point reculer. Il ne peut souffrir de rival ; & il combat avec luy d'une viguəur étonnante, & quelquefois même jusques à n'en pouvoir plus. Plusieurs Generaux autrefois ont fait combattre des Coqs devant leurs soldats, pour les encourager par l'exemple de ces animaux qui s'attaquent & qui se défendent les uns & les autres avec beaucoup d'adresse. Avant que d'engager les Coqs au combat, on leur donnoit un peu d'ail pour les échaufer & les animer.

Quand le Coq a remporté la victoire, il est orgueilleux, superbe, insolent, & il chante d'une maniere triomphante ; mais quand il a été vaincu, ses esprits sont accablez ; il ne peut chanter, & il est si honteux de sa defaite, qu'il va se cacher au premier endroit qu'il peut rencontrer.

On pretend que le Basilic ne sçauroit entendre chanter le Coq sans tomber aussi-tôt dans une frayeur terrible qui le fait bien souvent mourir. Pline assure que les Pantheres craignent aussi beaucoup les Coqs. Plusieurs Auteurs remarquent que les Lions ne peuvent voir ni entendre le Coq sans trembler ; & Lucrece tâche d'expliquer cette frayeur naturelle des Lions par les vers suivans.

——— Gallorum in corpore quædam
Semina quæ cùm sint oculis immissa Leonum,
Pupillas interfodiunt, &c

Plusieurs parties du Coq sont utiles en Medecines. C'est pourquoy on immoloit autrefois des Coqs en l'honneur d'Esculape.

Parties genitales du Coq.

Quelques Medecins assurent que les parties genitales de ces oiseaux, principalement quand ils sont encore jeunes, conviennent aux personnes maigres & attenuées, & excitent la semence.

Graisse de Coq.

La Graisse de Coq est employée en Medecine pour les mêmes usages que celle de la Poule.

Cerveau de Coq, & son Fiel.

On estime le cerveau du Coq propre pour arrêter les cours de ventre. On tient aussi son Fiel convenable pour les maladies des yeux, & pour enlever les taches de la peau.

CHAPITRE XIX.

Du Coq d'Inde.

Choix.

IL doit être choisi jeune, tendre, gras, & bien nourri.

Bons effets.

Il nourrit beaucoup; il produit un bon suc; il se digere aisément; il retablit les forces; il augmente l'humeur seminale; & il est convenable aux personnes attenuées & convalescentes.

Mauvais effets.

Cependant quand il est un peu trop vieux, sa chair est dure, coriasse, & difficile à digerer.

Principes.

Il contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu qu'il ait les conditions requises, dont il a été parlé. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LE Coq d'Inde est un oiseau assez connu, & d'un aussi grand usage parmi les aliments que le Chapon & le Poulet; il est d'un aussi bon goût, & il produit un aussi bon suc qu'eux. Sa chair est un peu plus ferme, & elle fournit un aliment plus solide & plus durable. Du reste, elle peut être comparée en tout à celle du Chapon & du Poulet, étant à peu prés de même nature.

On rapporte qu'en Amerique, dans la Nouvelle Angleterre & dans la Virginie les Coqs d'Inde sont plus grands, & d'un goût encore plus exquis, que dans nos pays. Ces oiseaux étoient autrefois inconnus aux Européens; & ils furent apportez en premier lieu d'une partie de l'Afrique, appellée Numidie. Il nous en vient aussi des Indes; & c'est d'où ils ont tiré leur nom. Les femelles des Coqs d'Inde étoient nommées par les Grecs, Meleagrides, parce qu'ils s'imaginoient que les sœurs de Meleagre avoient été changées en ces oiseaux. Etimologie.

Pour les Coqs d'Inde ils sont appellez en Latin, *Pavones Indici*, ou bien *Gallopavi*: non pas qu'ils soient de même famille que les Paons; (car ils en different beaucoup, & il s'en faut bien qu'ils n'ayent une aussi grande beauté) mais parce que ces deux especes d'oiseaux ont quelque chose de commun. En effet, les

uns & les autres ſont fiers, mal-veillants, coleres, ſe conſiderant avec admiration, & paroiſſant être ravis quand on les regarde.

CHAPITRE XX.

Des Pigeons.

Eſpeces. IL y a pluſieurs eſpeces de Pigeons que l'on peut diſtinguer en deux claſſes generales : ſçavoir, en domeſtiques, & en ſauvages. Les uns & les autres doivent être choiſis jeunes, tendres, gras, charnus, bien nourris, & qui ayent été élevez dans un air pur & ſerein.

Choix.

Bons effets. Ils nourriſſent beaucoup ; ils reſſerrent un peu le ventre ; ils fortifient ; ils excitent les urines ; ils ſont eſtimez propres pour nettoyer les reins, & pour chaſſer au dehors les matieres groſſieres qui s'y étoyent arrêtées. Quelques Auteurs prétendent que l'uſage du Pigeon guérit les convulſions, & preſerve contre l'attaque des maladies peſtilentielles ; mais je ne voudrois pas aſſurer que ces prétentions fuſſent fondées ſur des experiences bien certaines.

Mauvais effets. A meſure que le Pigeon vieillit, ſa chair devient plus ſeche & plus maſſive, difficile à digerer, & propre à pro-

duire

duire des humeurs groſſieres & mélancoliques. C'eſt pour cela que pluſieurs Auteurs ont condamné l'uſage du Pigeon, le regardant comme un mauvais aliment.

Il contient beaucoup d'huile & de ſel volatile, & une mediocre quantité de parties terreſtres. Principes.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament : cependant les melancoliques doivent en uſer plus ſobrement que les autres. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LE Pigeon domeſtique eſt un oiſeau fort connu par le grand uſage qu'on en fait parmi les aliments. Etant encore jeune il eſt appellé Pigeonneau. Sa chair eſt alors tendre, ſucculente, facile à digerer, parce qu'elle contient une proportion convenable de principes ſalins, huileux, balſamiques, & phlegmatiques. Mais à meſure qu'il avance en âge, la fermentation de ſes humeurs en fait diſſiper les parties les plus humides ; ce qui rend enſuite ſes ſucs groſſiers, terreſtres, & diſpoſez à former une chair maſſive, & peſante ſur l'eſtomac. Cependant cette même chair étant fort nourriſſante, & produiſant un aliment ſolide & durable, comme nous l'expliquerons cy-aprés, elle peut être convenable à ceux qui digerent facilement, qui ſont dans un exercice continuel, & qui diſſipent beaucoup. Pigeon domeſtique. Pigeonneau.

Ariſtote & Pline remarquent que le Pigeon domeſtique vit ordinairement huit ans. Cependant quelques Auteurs aſſurent en avoir vû qui ont vêcu juſques à vingt & deux ans.

Pigeon ramier. Le Pigeon ramier n'eſt autre choſe qu'un Pigeon ſauvage. Il ſe tient ordinairement ſur les branches des arbres ; & il ne vient guéres à terre, parce qu'il eſt fort timide. Sa chair eſt d'un bon goût ; cependant elle eſt plus ſeche que celle du Pigeon domeſtique : la raiſon en eſt que le Pigeon ramier étant dans un plus grand mouvement que le domeſtique, diſſipe auſſi davantage que luy. Il paſſoit chez les Anciens pour empêcher les ardeurs de Venus, comme on le peut voir par ces deux vers de Martial :

Inguina torquati tardant hebetantque Palumbi :
Non edat hanc volucrem qui cupit eſſe ſalax.

Quelques Auteurs rapportent que les Pigeons ramiers vivent juſques à trente ans, & quelquefois même juſques à quarante ; & qu'à meſure qu'ils vieilliſſent, leurs ongles augmentent conſiderablement en grandeur, & ſervent à faire connoître l'âge de ces oiſeaux ; qu'enfin on peut leur couper ces mêmes ongles ſans qu'ils en reſſentent aucune incommodité.

Tourterelle. La Tourterelle eſt une autre eſpece de Pigeon plus delicat que ceux dont nous avons déja parlé. Le mâle eſt ordinairement de couleur cendrée, ayant comme un colier noir autour du col. Il s'en trouve auſſi de blancs, principalement dans les pays froids. La Tourterelle eſt ou ſauvage, ou domeſtique. Elle aime à habiter les lieux ſablonneux, écartez &

montagneux ; & elle ſe tient ſur le haut des arbres, où elle fait ſon nid. Cependant elle en deſcend ſouvent pour aller chercher de quoy vivre dans les campagnes & dans les jardins. Ariſtote remarque qu'elle ſe rend en hyver dans les pays chauds, & en Eté dans les pays froids. On a obſervé qu'elle vivoit tout au plus juſques à huit ans, & que la vie des mâles étoit pour l'ordinaire plus longue que celle des femelles.

La chair de la Tourterelle eſt moins ſeche que celle du Pigeon ramier : elle eſt d'un meilleur goût ; & elle produit un bon ſuc. Quand cet oiſeau eſt gras, tendre, & jeune, il eſt d'un manger delicieux. Voicy ce qu'en dit Martial :

Dum mihi pinguis erit Turtur, lactuca valebis ;
Et cochleas tibi habe ; perdere nolo famem.

Galien éleve auſſi beaucoup l'uſage de la Tourterelle, diſant que c'eſt un aliment qui n'eſt ni trop groſſier, ni trop tenu ; & en un mot qui eſt fort ſalutaire.

On trouve des Pigeons preſqu'en toute ſorte d'endroits. Il y en avoit autrefois un grand nombre en Aſſyrie, parce qu'il y étoit défendu d'en manger. On en voyoit encore beaucoup en Cypre, en Sicile, & en pluſieurs autres pays, parce que ces oiſeaux y étoient conſacrez à la Déeſſe Venus.

On peut dire en general que tous les Pigeons ſont d'un temperament ſec, & qu'ils ne different en cela les uns des autres que du plus au moins. Leur chair eſt nourriſſante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques. Elle produit mê-

me un aliment assez solide & durable, parce qu'étant compacte & massive, elle s'attache de maniere aux parties solides, qu'elle ne s'en separe ensuite que difficilement. Enfin la chair du Pigeon fortifie & resserre le ventre, non seulement parce qu'elle contient beaucoup de principes exaltez, mais encore parce qu'étant peu humide, & chargée de quelques parties terrestres, elle absorbe les humiditez superflues qui relâchoient les fibres des intestins.

On se sert en Medecine dans l'apoplexie, dans la lethargie, dans la phrenesie, & dans les fiévres malignes, du Pigeon ouvert, qu'on applique encore tout chaud sur la tête. Il agit en cette occasion en ouvrant par ses principes volatiles & exaltez les pores de la teste, & facilitant par ce moyen une plus libre sortie aux vapeurs fuligineuses qui s'élevent du cerveau.

Sang de Pigeon. Le Sang du Pigeon récemment tiré, & encore tiéde, est employé pour adoucir les acretez des yeux, & pour en guérir les playes nouvellement faites. On prefere celuy du Pigeon mâle qui a été tiré de dessous l'aîle, comme étant le plus spiritueux.

Fiante de Pigeon. Enfin la Fiante de Pigeon est employée dans les cataplasmes resolutifs, fortifiants & discussifs.

Etimologie. Le Pigeon en Latin, *Columbus, quòd in culminibus ædium degere solet*; parce qu'il habite ordinairement le haut des maisons; ou bien *quòd lumbos colat*, parce qu'il est incontinent; ou bien, *quòd collum ejus ad singulas conversiones colores mutet*; parce que son col, suivant qu'il se tourne differemment, a aussi differentes couleurs.

Le Pigeon ramier en Latin, *Palumbus*, *à* πάλλεσθειν *moveri, palpitare*; parce que la peur le fait remuer & palpiter; ou bien *quòd parcat lumbis*; parce qu'il passe pour être continent. En effet on prétend que quand le mâle & la femelle se sont une fois unis ensemble, si l'un des deux meurt, celuy ou celle qui reste, ne cherche plus ensuite à se lier de nouveau.

La Tourterelle est appellée en Latin, *Turtur*. Ce nom luy a été donné à cause de son cry.

CHAPITRE XXI.

De l'Oye.

IL y a deux especes d'Oye; un domestique, & un sauvage. On doit choisir l'un & l'autre tendre, ni trop jeune, ni trop vieux, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & serein. Especes. Choix.

L'Oye nourrit beaucoup; il produit même un aliment assez solide & assez durable. Bons effets.

La chair d'Oye est un peu difficile à digerer. Quand cet Oyseau est trop jeune, sa chair est visqueuse, & propre à produire des humeurs grossieres & excrementitielles. Quand au contraire il est trop vieux, sa chair est seche, dure, d'un mauvais suc; & elle cause des indigestions & des fievres. Mauvais effets.

Principes. L'Oye contient beaucoup d'huile & de ſel volatile. Le domeſtique contient auſſi beaucoup de phlegme : pour le ſauvage, il en contient moins.

Le tems, l'âge, & le temperament. L'un & l'autre conviennent en hyver, aux jeunes gens bilieux qui ont un bon eſtomac, & qui ſont ſujets à un grand exercice de corps.

REMARQUES.

L'Oye eſt un oiſeau d'un manger fort agreable. Le ſauvage eſt d'un goût meilleur que le domeſtique, parce qu'étant dans un mouvement plus conſiderable, ſa chair eſt moins chargée de ſucs viſqueux & groſſiers que celle du domeſtique.

L'Oye habite les lieux froids, humides & aquatiques. Il ſe trouve preſque en toute ſorte de pays. Il vit fort long-temps, & principalement le ſauvage, ſi nous en croyons quelques Auteurs. Guillelmus Gratarolus remarque qu'il vit juſques à vingt ans, & Albertus juſques à ſoixante. Le domeſtique ne vole que tres difficilement, & s'éleve peu de terre. Le ſauvage au contraire vole haut, & avec beaucoup de legereté.

L'Oye habite la terre & l'eau à la maniere des animaux amphibies. Le domeſtique vit cependant davantage ſur la terre que le ſauvage. En effet on trouve preſque toujours ce dernier autour des lieux humides & marecageux. Il y en a un grand nombre dans l'Ethyopie qui y font un dégât conſiderable.

On remarque que l'Oye eſt fort vigilant,

& qu'il a le ſommeil ſi leger, qu'il ſe reveille au moindre bruit. On prétend même que cet oiſeau eſt du moins auſſi propre que le Chien à garder la nuit une maiſon, parce qu'auſſitôt qu'il entend quelque choſe, il ne ceſſe de faire de grands cris, par leſquels il ſemble appeller à ſon ſecours les hôtes de la maiſon : on en cite un exemple fameux. Quand les Gaulois voulurent monter de nuit au Capitole Romain, ils jetterent de la viande aux chiens qui le gardoient, pour les empêcher d'aboyer ; ce qui réuſſit parfaitement bien : mais quoyqu'ils jettaſſent aux Oyes qui y étoient de quoy manger, ils ne les purent empêcher de crier, & de reveiller les Romains. Depuis ce temps on rendit à Rome tous les ans des honneurs à l'Oye pour ſa vigilance, & l'on fit ſouffrir auſſi tous les ans des ſupplices aux Chiens pour leur negligence.

On peut dire en general que la chair d'Oye eſt plus agreable au goût qu'elle n'eſt ſalutaire. En effet elle abonde toûjours en ſucs lents & groſſiers, qui la rendent de difficile digeſtion : c'eſt pourquoy on en doit uſer fort ſobrement. Cependant elle eſt convenable aux perſonnes robuſtes qui ont un bon eſtomac, parce qu'elle nourrit beaucoup, & qu'elle produit un aliment ſolide & durable.

On prétend que la chair d'Oye dont les Juifs ſe ſervent aſſez frequemment, ne contribue pas peu à les rendre d'un temperament atrabilaire, d'une humeur ſombre, triſte & noire, & d'une mauvaiſe couleur. Les Anciens Anglois ſe faiſoient autrefois un ſcrupule de manger de la chair d'Oye ; mais à preſent ils en mangent avec plaiſir.

De toutes les parties de l'Oye, il n'y a que le Foye & l'Estomac que Galien approuve parmi les aliments. Cependant l'aîle est aussi tres bonne. Quelques-uns prétendent que Scipion Metellus, ancien Consul, a mis le premier en usage le Foye d'Oye : d'autres attribuent cet honneur à M. Sestius, Chevalier Romain.

Peau des pieds de l'Oye. La premiere Peau des pieds de l'Oye passe pour être astringente, & propre pour arrêter les écoulements immoderez, étant prise en poudre au poids d'une demi dragme.

Excrements d'Oye. On reduit les Excrements de l'Oye en poudre, & on les donne au poids d'une demi dragme pour rarefier & attenuer les humeurs, pour exciter les sueurs, les urines, & les mois aux femmes, & pour hâter l'accouchement.

Sang de l'Oye. Le Sang de l'Oye est estimé propre pour resister au venin. On en donne deux ou trois dragmes.

Graisse de l'Oye. On se sert en Medecine de la Graisse d'Oye. Elle est resolutive & émolliente ; elle adoucit les hemorroïdes ; elle appaise les douleurs d'oreille, étant introduite dedans. Elle lâche le ventre, étant prise interieurement. On en frotte les parties attaquées de Rhumatismes.

Etimologie. L'Oye en Latin, *Anser, à frequentiâ & assiduitate natandi* ; parce qu'il se plaît à nager dans l'eau.



CHAPITRE XXII.

Du Canard.

IL y a deux especes de Canards, un domestique, & l'autre sauvage. Le premier est vulgairement surnommé Barbotteux, parce qu'il se fait un plaisir de se veautrer dans les lieux bourbeux. Le second est appellé sauvage, parce qu'il va dans les bois chercher de la nourriture. Il a une chair brune, & rougeâtre, plus estimée par son bon goût, que celle du Canard domestique. On doit choisir l'un & l'autre jeunes, tendres, gras, qui ayent été nourris de bons aliments, & élevez dans un air pur & serein. Especes. Choix.

Ils nourrissent beaucoup; ils produisent même un aliment assez solide & assez durable. Ils passent chez quelques Auteurs pour donner bonne couleur au visage, & pour rendre la voix nette & agreable. Bons effets.

Le Canard, & principalement le domestique, se digere difficilement, & produit des humeurs lentes & grossieres. Mauvais effets.

Le Canard domestique contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme. Principes.

Principes. Le ſauvage contient plus de ſel volatile que l'autre, & moins de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. L'un & l'autre conviennent en temps froid, aux jeunes gens robuſtes, accoûtumez à beaucoup d'exercice, & qui ont un bon eſtomac.

REMARQUES.

LE Canard eſt un animal amphibie : car il vit ſur la terre, & dans l'eau. Le domeſtique n'a pas un goût ſi agreable, & n'eſt pas ſi ſalutaire que le ſauvage : la raiſon en eſt qu'il ſe donne peu de mouvement, & qu'il abonde par conſequent en humeurs lentes, viſqueuſes & groſſiéres. De plus, il ne vit que dans la fange & dans l'ordure, & il ſe nourrit d'aliments ſales, comme de boue, de poiſſons morts, & même pourris, d'araignées & de crapaux. Le ſauvage au contraire, mange des aliments beaucoup meilleurs, qu'il va chercher par-tout. Il jouït auſſi d'une tranſpiration plus libre à cauſe de l'exercice qu'il ſe donne, & qui contribue à atténuer, & à chaſſer au dehors les humeurs groſſieres qu'il pourroit contenir, & enfin à exalter de plus en plus les principes de ſes liqueurs. C'eſt pour cela qu'il abonde davantage en ſel volatile que le domeſtique.

L'Oye & le Canard ſe reſſemblent beaucoup par la ſubſtance de leur chair, & ils produiſent à peu prés les mêmes effets. L'Aîle du Canard, auſſi-bien que celle de l'Oye, eſt d'un aſſez bon manger. Martial par les vers ſuivants marque quelles étoient les parties du Canard qu'il eſtimoit davantage pour leur bon goût.

Tota mihi ponatur anas, ſed pectore tantùm
Et cervice ſapit; cætera redde coquo.

Le Canard domeſtique s'éleve peu de terre, & marche lentement, parce qu'il eſt fort peſant; mais il nage en recompenſe avec beaucoup de viteſſe & de facilité, & il peut tenir long-temps la teſte & le reſte du corps dans l'eau, ou pour chercher au fond quelque choſe à manger, ou pour s'y cacher. Canard domeſtique.

Quand on a donné un œuf de Canne à couver à une Poule, & que cet œuf s'eſt éclos, c'eſt une choſe tres plaiſante que de voir la Poule qui ne reconnoît point d'abord ſon petit; & comme le Canard auſſi-tôt qu'il eſt né, court barbotter & nager dans l'eau par un inſtinct de la nature, la Poule lamente, gemit, & l'appelle de la maniere du monde la plus pitoyable.

Le Foye du Canard, outre qu'il eſt d'un goût aſſez agreable, paſſe encore pour arrêter le flux hepatique. Foye de Canard.

La Graiſſe du Canard eſt adouciſſante, reſolutive & émolliente. Graiſſe.

On applique ſur le ventre le Canard immediatement aprés qu'il a été ouvert, pour la colique venteuſe.

Il y a beaucoup d'eſpeces de Canards ſauvages, qui different entr'eux par leur grandeur, par leur figure, par leur cry, & par leur couleur. Il s'en trouve qui volent lentement, & d'autres qui volent avec une grande viteſſe. Cependant on peut dire en general que les Canards ſauvages volent pour la plûpart avec plus d'agilité que les domeſtiques. Ils habitent ordinairement les lieux où il ſe Canard ſauvage.

rencontre des rivieres, des marais, & des étangs.

Sarcelle. La Sarcelle est mise au nombre des Canards sauvages, dont elle fait une espece particuliere. Il y en a de deux sortes, une petite, & une plus grande. La petite, qui est la plus en usage parmi les aliments, ressemble assez en tout au Canard ordinaire, excepté qu'elle n'est pas si grande, mais d'un goût plus agreable, & qu'elle se digere plus facilement.

Macreuse. La Macreuse est un oiseau de mer, qui est encore mis au nombre des Canards sauvages. Elle est d'une couleur obscure, & elle ne vole qu'avec beaucoup de peine; mais quand elle veut sortir avec promptitude d'un lieu, elle se soûtient sur l'extrêmité de ses aîles & de ses pieds, & elle court de cette maniere sur la surface de l'eau avec une legereté & une vitesse tres grande. La Macreuse se trouve tres abondamment dans quelques Isles d'Irlande; nous en voyons aussi beaucoup en France. Elle se nourrit d'insectes, d'herbes marines, & de poissons. Sa chair est dure & coriasse, principalement quand elle est vieille: c'est pourquoy on ne la doit manger que tres jeune. Cette même chair sent aussi le poisson, & son usage est permis pendant le Carême.

Etimologie. Le Canard en Latin, *Anas*, & en Grec, *νῆττα à νέω nato*, je nage; parce que, comme nous avons déja remarqué, il nage avec beaucoup d'agilité.

CHAPITRE XXIII.

De la Perdrix.

IL y a plusieurs especes de Perdrix, qui doivent être toutes choisies jeunes, tendres, bien nourries, & d'un bon goût. Especes. Choix.

La Perdrix est restaurante, fortifiante & fort nourrissante. Elle se digere assez aisément quand elle a les qualitez dont nous venons de parler. Elle excite l'humeur seminale, & le lait aux Nourrices. Elle produit un bon suc, & un aliment solide & durable. Elle est convenable dans les diarrhées. Bons effets.

Quand la Perdrix est vieille, sa chair est dure, coriasse, difficile à digerer, & peu agreable au goût. Mauvais effets.

Les Perdrix contiennent en toutes leurs parties beaucoup d'huile, & de sel volatile. Principes.

Elles conviennent en temps froid, à toute sorte d'âge & de temperament; mais particulierement aux personnes convalescentes, & à celles qui sont d'un temperament froid & phlegmatique. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQVES.

LA Perdrix est un oiseau fort estimé pour son bon goût, & pour les bons effets qu'il produit. On fait plus de cas de la Perdrix rouge que des autres. Elle se trouve en Saintonge, en Anjou, & en Poitou. Elle se nourrit de Limaçons, de semences, de sommitez tendres de plusieurs arbres, & d'autres plantes.

Nos Perdrix ont à peu prés la grosseur d'un Pigeon; mais il s'en trouve en certains pays de beaucoup plus grosses. Strabon, L. 15. rapporte que Porus, Roy des Indes, en fit un jour present d'une à Auguste, qui étoit plus grosse qu'un Vautour. Dans l'Isle de Chio, suivant le témoignage de quelques Auteurs, on en voit de rouges qui sont aussi grosses que des Poules. On en voit aussi en plusieurs lieux qui sont ou blanches, ou de couleur cendrée, ou de differentes couleurs, & toutes d'un goût tres agreable.

Plusieurs Auteurs assurent que les Perdrix sont si lubriques & si lascives, que bien souvent le mâle, aussitôt qu'il apperçoit la femelle, & même qu'il l'entend, ne peut s'empêcher de laisser sortir sa semence. On dit aussi que quand on luy presente un miroir, il accourt à son image, & fait la même chose; & que quand il trouve les œufs de la femelle il les brise, de peur qu'elle n'évite sa compagnie pour s'aller occuper à couver ses œufs.

La Perdrix vit ordinairement quinze ou seize ans; Aristote dit qu'elle vit quelquefois jusqu'à vingt-cinq. Elle s'éleve peu de terre, parce qu'elle est assez pesante; mais elle vole a-

vec beaucoup de force & d'impetuosité.

La Perdrix a une chair ferme, & peu remplie d'humiditez visqueuses & étrangeres. C'est pour cela qu'elle est d'un goût fort agreable, qu'elle est propre dans les diarrhées, & qu'elle convient aux pituiteux & aux phlegmatiques. Cette même chair excite l'humeur seminale. Elle fortifie ; elle restaure ; elle nourrit beaucoup ; & elle est trés salutaire aux personnes convalescentes, non seulement parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques, propres à s'attacher aux parties solides, & à les retablir, mais encore par le secours de ses sels volatiles qui entretiennent les liqueurs dans une juste fluidité, & qui augmentent la quantité des esprits animaux.

Quand la Perdrix est vieille, la fermentation de ses humeurs en a fait élever insensiblement les parties les plus volatiles & les plus humides : c'est pourquoy sa chair est pour lors dure, seche, difficile à digerer, & de peu de goût.

La Perdrix ne doit point être mangée aussitôt qu'elle a été tuée ; mais on la doit laisser reposer quelques jours à l'air : car de cette maniere sa chair devient plus tendre & plus friable par une petite fermentation qui s'y est excitée.

Sang & Fiel de la Perdrix.

On se sert en Medecine du Sang & du Fiel de la Perdrix pour les ulceres des yeux, & pour les cataractes : on y instille ces liqueurs toutes chaudes, & au sortir de l'animal qu'on vient de tuer.

Plumes de Perdrix.

On employe aussi les Plumes des Perdrix pour les vapeurs des femmes : on leur en fait sentir la fumée.

Moelle & Cerveau de Perdrix. La Moelle & le Cerveau de la Perdrix étant mangez, paſſent pour guerir la jauniſſe.

Etimologie. La Perdrix en Latin, *Perdix*. Ce nom luy à été donné à cauſe de ſon cry ; parce qu'il ſemble que cet oiſeau prononce en ſon ramage le même mot.

CHAPITRE XXIV.

Du Phaiſan.

Choix. IL doit être choiſi jeune, tendre, gras, & bien nourri.

Bons effets. Il nourrit beaucoup; il fournit un bon ſuc ; il produit un aliment aſſez ſolide & durable ; il fortifie ; il reſtaure ; il retablit les hectiques, & les perſonnes convaleſcentes ; & il ſe digere facilement. On prétend que ſon uſage eſt ſalutaire & convenable aux épileptiques, & à ceux qui ſont attaquez de convulſions.

Mauvais effets. Le Phaiſan ne produit de mauvais effets que par l'uſage immoderé qu'on en fait.

Principes. Il contient beaucoup d'huile & de ſel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient principalement en Automne, où il eſt plus gras qu'en tout autre temps ; à toute ſorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LE Phaiſan eſt un oiſeau à peu prés de la groſſeur du Coq. Il a un bec long d'un travers de pouce, & recourbé en ſon extrêmité. Sa queuë eſt fort longue. Il n'y a guéres d'oiſeaux qui ayent un goût plus exquis & plus delicieux que le Phaiſan : auſſi eſt-il ſervi ſur les tables les meilleures & les plus delicates.

Il eſt diſtingué en mâle & en femelle. Le mâle eſt plus gros, plus beau, & plus agreable au goût que la femelle. Averroes met le Phaiſan au deſſus de toute ſorte d'oiſeaux pour ſon bon goût, & pour être ſalutaire. Galien compare la chair du Phaiſan à celle de la Poule ou du Poulet. Cependant le Phaiſan eſt d'une ſaveur beaucoup meilleure que la Poule ; il eſt auſſi plus ſec qu'elle : la raiſon en eſt qu'il vit dans les bois, qu'il jouït d'un air libre & ſec, & qu'il s'exerce beaucoup. Il vit auſſi de fruits, de ſemences, de bayes, & ſur tout d'avoine, qui ſont de bons aliments, & qui contribuent à rendre ſa chair d'un bon ſuc.

Le Phaiſan n'eſt pas ſi laſcif ni ſi lubrique que la Perdrix : on peut même dire qu'il eſt groſſier & ſtupide ; car quand il s'eſt une fois caché la tête, il croit que le reſte de ſon corps n'eſt à la vûë de perſonne. Il s'aime beaucoup, & ſe conſidere avec tant d'admiration, qu'on le peut aiſément prendre dans le temps qu'il eſt tout entier occupé à ſe regarder.

La chair du Phaiſan produit pluſieurs bons effets que nous avons marquez ;

premierement, parce qu'elle n'est point trop humide, ni chargée de sucs visqueux & grossiers, mais qu'elle est mediocrement seche. En second lieu, parce qu'elle contient une proportion convenable de parties huileuses & balsamiques, & de sels volatiles.

Graisse de Phaisan. La Graisse du Phaisan étant appliquée exterieurement, fortifie les nerfs, resout les tumeurs, & dissipe les douleurs de rhumatisme.

Autre espece de Phaisan. Il y a une autre espece de Phaisan appellé en Latin, *Vrogallus*. Cet oiseau se subdivise en deux autres especes; sçavoir, en grand, & en petit. Le premier est grand comme un Coq d'Inde. Il a la tête noire, le bec court, le col long, & ses plumes sont de couleur noirâtre ou rougeâtre.

Le second est appellé *Phasianus montanus*, Phaisan de montagne. Il differe de l'autre en ce qu'il est plus petit.

Ces oiseaux habitent les montagnes, les forets, & les pays Septentrionnaux. On rapporte qu'en hyver ils demeurent cachez sous la neige l'espace de trois mois. Leur chair est d'une saveur delicieuse : elle a les mêmes vertus que celle du Phaisan : elle est assez seche, & elle contient par consequent peu d'humeurs visqueuses & grossieres. Enfin elle fournit un bon suc, & un aliment solide & durable.

Caligula ordonna autrefois qu'on immolât en son honneur ces sortes d'oiseaux.

Leur Graisse a les mêmes vertus que celle du Phaisan ordinaire.

Etimologie. Cet oiseau est appellé en Latin, *Vrogallus*, *ab uro*, je brûle, & *Gallus*, Coq, parce qu'il ressemble à un Coq, & qu'il est d'une si grande chaleur, qu'il peut demeurer plusieurs

mois dans la neige ſans en être incommodé.

Le Phaiſan eſt appellé par quelques-uns *Faſanus, quaſi faciens ſanum*, parce que c'eſt un fort bon aliment; mais ſon veritable nom Latin eſt *Phaſianus, à Phaſi Colchidis fluvio*; parce qu'il fut trouvé en premier lieu proche une riviere de Colchos, nommée Phaſis, d'où l'on prétend qu'il fut tranſporté en Grece par les Argonautes, & de-là juſques à nous. Cecy eſt prouvé par ces deux vers de Martial:

Argivâ primùm ſum tranſportata carinâ;
Ante mihi notum, nil niſi Phaſis erat.

CHAPITRE XXV.

De la Caille.

Elle doit être choiſie jeune, tendre, graſſe, & bien nourrie. Choix.

Elle nourrit beaucoup; elle excite l'appetit, & elle produit un aſſez bon ſuc. Bons effets.

Pluſieurs Auteurs regardent la Caille comme un fort mauvais aliment; cependant elle n'eſt pas ſi pernicieuſe qu'ils nous le veulent faire croire. A la verité elle ſe digere un peu difficilement, principalement quand elle eſt trop vieille. Nous parlerons plus au long dans les remarques, de ſes prétendus mauvais effets. Mauvais effets.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile, & de ſel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on en uſe avec moderation.

REMARQUES.

LA Caille eſt un petit oiſeau un peu plus gros qu'une Grive. Elle a un aſſez beau plumage, & un ramage agreable. Elle vit ordinairement de millet, de blé, & d'autres grains. Elle eſt ſi delicate & ſi delicieuſe, qu'on la ſert ſur les meilleures tables.

La plûpart des Auteurs ne conviennent point ſur les effets de la Caille. Averroes prétend qu'elle eſt d'un bon ſuc, & que ſon uſage eſt convenable aux perſonnes convaleſcentes, & à celles qui jouiſſent d'une ſanté parfaite. Pour nous, nous ſerons volontiers de ce ſentiment. Premierement, parce que l'experience ne nous a point encore fait connoître les mauvais effets que produit la Caille : & en ſecond lieu, parce que nous voyons que ſa chair eſt d'une ſubſtance peu reſſerrée en ſes parties, & qu'elle contient une proportion convenable de principes huileux & balſamiques, & de ſels volatiles. A la verité elle eſt quelquefois un peu difficile à digerer, & cela parce qu'étant fort graſſe, ſes parties graiſſeuſes ſe figent, & peſent ſur l'eſtomac; mais quand on en uſe avec moderation, on ne s'apperçoit guéres de ce petit inconvenient.

Galien, Pline & Avicenne au contraire aſſurent que la Caille eſt un aliment fort dange-

yeux : & Galien rapporte qu'il a vû dans la Phocide, dans la Bœotie, & dans la Doride plusieurs personnes attaquées de convulsions & de mouvements épileptiques pour en avoir mangé ; & il prétend que cela vient de ce que les Cailles dans ces pays se nourrissoient d'Ellebore ; quoyque cependant cette plante me paroisse plus propre à guerir l'épilepsie, qu'à la causer, puisqu'étant purgative & vomitive, elle peut chasser au dehors les humeurs âcres & picotantes qui la causoient. Mais quand bien même l'Ellebore seroit propre à produire des mouvements épileptiques, & que les Cailles en mangeroient fort souvent, il ne s'ensuivroit pas de là que les Cailles seroient aussi propres à causer l'épilepsie, puisque l'Ellebore en s'assimilant aux parties solides des Cailles, doit avoir perdu un certain arrangement de ses parties insensibles, en quoy seul pourroit consister cette prétendue malignité. Nous avons déja traité cette même matiere dans le Chapitre du Cerf. C'est là où je renvoye le Lecteur.

Ceux qui sont du sentiment de Galien sur le fait des Cailles, disent encore pour appuyer ce sentiment, que les Cailles étant fort sujettes aux mouvements épileptiques, les peuvent communiquer à ceux qui en mangent. Mais il s'ensuivroit de là que les Chevres, les Brebis, les Chapons, les Tourterelles, & plusieurs animaux dont nous nous servons fort communement, & qui ont souvent des atteintes d'épilepsie, comme plusieurs Auteurs l'ont remarqué, devroient nous communiquer les mêmes maux : ce que l'experience ne confirme pas.

Quelques Anciens, suivant le faux raison-

nemeut de Galien ſur les effets de la Caille, veulent qu'on la mêle avec de la Coriandre, du Vinaigre, & pluſieurs autres ingrediens qui lui font perdre beaucoup de ſon bon goût. Ils prétendent la dépouiller par ce moyen de ſa prétenduë malignité. Mais comme nous ne ſommes pas encore bien convaincus qu'elle ſoit ſi pernicieuſe, il nous ſera permis de n'aſſaiſonner la Caille qu'avec ce qui ſe trouvera le plus propre à relever ſon goût agreable : & nous ne nous embarraſſerons point à corriger une prétendue mauvaiſe qualité que l'experience ne nous montre en aucune maniere.

La Caille s'éleve peu de terre, & elle ne vole pas même facilement ; c'eſt pourquoy Pline l'appelle un oiſeau plus terreſtre qu'aërien. Mais la Nature l'a recompenſée d'ailleurs par une grande agilité dans les pieds, qui fait qu'elle court avec une extrême viteſſe. Elle eſt lubrique & laſcive auſſi-bien que la Perdrix. Un ſeul mâle peut ſuffire pour pluſieurs femelles ; & l'on rapporte que bien ſouvent auſſitôt qu'il voit ou qu'il entend la femelle, il laiſſe échapper ſa ſemence. Albertus remarque que les femelles en ce genre d'oiſeau ſont fort rares, par rapport aux mâles qui ſont en grand nombre.

Graiſſe & Fiante de la Caille.

La Graiſſe de la Caille eſt eſtimée propre pour emporter les taches des yeux ; & ſa Fiante pour l'épilepſie, étant ſechée & pulveriſée.

Etimologie.

La Caille en Latin, *Coturnix*. Elle a tiré ſon nom de ſon ramage, auſſi-bien que pluſieurs autres oiſeaux, comme le remarque Athenæus, l. 9. c. 15.

CHAPITRE XXVI.

Des Grives.

ELles doivent être choisies tendres, jeunes, grasses, bien nourries, & qui ayent été prises en temps froid: car elles sont pour lors plus delicates, & d'un goût plus exquis. Choix.

Elles excitent l'appetit; elles fortifient l'estomac; elles nourrissent beaucoup; elles produisent un bon suc; elles sont salutaires aux convalescents. Quelques Auteurs les estiment bonnes pour l'épilepsie. Bons effets.

Elles ne produisent de mauvais effets que par leur quantité excessive. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile, & de sel volatile. Principes.

Elles conviennent principalement en temps froid, à toute sorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Grive est un oiseau un peu plus gros qu'une Allouëtte. Elle est servie sur les tables les plus delicates à cause de son bon goût. Elle étoit fort estimée parmi les Anciens. Martial donne le premier rang au Lievre parmi les quadrupedes, & à la Grive par-

mi les oiseaux. Horace dit aussi qu'il n'y a point de manger plus exquis que celuy de la Grive : & Galien la met au nombre des viandes qui sont d'un bon suc.

Il se trouve des Grives presque en toute sorte de pays. Elles vivent de Bayes de Myrte, de Genievre, de Sureau, de Lierre. Elles vivent aussi d'Olives, de Glands, d'Insectes, de Vers, de Moucherons. Elles font leur nid au sommet des arbres. Elles sont dociles, & apprennent aisément à parler. Pline rapporte qu'Agrippine, femme de l'Empereur Claudius, avoit autrefois une Grive qui parloit aussi distinctement qu'une personne. Cependant quelques Auteurs assurent que la Grive est tellement sourde, que sa surdité avoit autrefois passé en proverbe, & que quand on vouloit dénoter un homme bien sourd, on disoit qu'il l'étoit davantage, ou autant qu'une Grive.

La Grive, comme nous l'avons marqué, vit de bons aliments. Elle jouït d'une transpiration libre, & elle fait exercice convenable. Ses sucs sont aussi fort temperez à cause de l'union & de la proportion exacte de leurs principes huileux & salins: c'est pour cela que la chair de la Grive est d'un goût exquis. Elle est fort nourrissante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques. Elle excite l'appetit ; & elle fortifie l'estomac par ses principes volatiles & exaltez. Elle produit un bon aliment ; & elle est propre pour les convalescents, pour plusieurs raisons: Premierement, parce que sa chair n'est ni trop grossiere, ni trop tenue ; & qu'elle contient peu de sucs visqueux. En second lieu, parce qu'elle se digere facilement : & enfin parce qu'elle renferme

des principes propres à retablir les parties solides, & à augmenter la quantité des esprits animaux.

Quelques-uns tiennent l'usage de la Grive convenable dans l'épilepsie, parce que ces sortes d'oiseaux mangent assez souvent du Gui de Chêne, qui passe pour un remede anti-épileptique.

CHAPITRE XXVII.

Des Merles.

Les Merles doivent être jeunes, tendres, gros, & bien nourris. Choix.

Ils produisent un bon suc; ils nourrissent beaucoup, & ils se digerent aisément quand ils ont les qualitez requises. Ils sont encore estimez convenables dans les dysenteries & dans les cours de ventre. Bons effets.

Ils ne produisent gueres de mauvais effets que par l'excés qu'on en fait. Cependant à moins qu'ils ne soient assez jeunes & assez gras, leur chair est un peu dure, & difficile à digerer. Mauvais effets.

Ils contiennent beaucoup d'huile, & de sel volatile. Principes.

Ils conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge & à toute sorte de temperament. Le temps, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LE Merle eſt un oiſeau qui a quantité de choſes communes avec la Grive. Il eſt environ gros comme une Pie, & ordinairement noirâtre. Cependant on en voit en quelques endroits de blancs ; mais ils ſont rares. Le Merle habite dans les bois épais, & dans les lieux épineux, ſur les arbres, & dans les fentes des murailles. Il chante fort agreablement, il eſt docile, & il apprend aiſément à parler quand on luy montre ; mais il n'articule pas ſi bien que le Perroquet : la raiſon en eſt que le Perroquet a la langue large, & reſſemblante à celle de l'homme, & le bec large & crochu. Le Merle au contraire a une langue étroite, & le bec droit, pointu & reſſerré. Il vit à peu prés des mêmes choſes que la Grive ; & il ſe fait un delice des Bayes de Myrthe, de Laurier, de Houx & de Sureau. Quand on le tient enfermé dans une cage, & que l'on veut qu'il ait la voix plus nette & plus agreable, il n'y a qu'à luy donner de la chair à manger. On prétend que cet aliment luy plaît beaucoup, & qu'il produit chez luy l'effet que je viens de rapporter.

Quoique les Merles ayent beaucoup de rapport avec les Grives en pluſieurs choſes ; cependant ils ne ſont ſi ni delicats, ni ſi aiſez à digerer. Ils peuvent neanmoins être mis au nombre des aliments qui produiſent un bon ſuc. Premierement, parce qu'étant dans un aſſez grand exercice, ils contiennent peu d'humeurs viſqueuſes & groſſieres : & en ſecond lieu, parce que leur chair eſt compoſée de beaucoup de parties huileuſes & balſamiques,

& de ſels volatiles propres à produire tous les bons effets que nous luy avons attribuez.

Merle en Latin, *Merula, quaſi medula.* En effet, les Anciens l'appelloient ainſi, ſuivant le témoignage d'Iſidorus, *eo quòd moduletur*, parce qu'il chante fort agreablement. Etimologie.

Cet oiſeau étoit auſſi appellé par quelques-uns *Nigretta*, parce que, comme nous avons déja remarqué, il eſt ordinairement d'une couleur noire.

CHAPITRE XXVIII.

Des Bequefigues, ou des Pivoines.

ELles doivent être choiſies jeunes, graſſes, tendres, & principalement dans le temps que les Figues & les Raiſins ſont meurs & bons à manger. Choix.

Elles nourriſſent beaucoup; elles produiſent un bon ſuc, elles excitent l'appetit; elles ſe digerent facilement; elles fortifient l'eſtomac; elles conviennent aux convaleſcents; & elles ſont eſtimées propres pour éclaircir la vûë. Bons effets.

Elles ne ſont ſalutaires que pendant qu'elles ſont encore jeunes: car quand elles ſont devenuës vieilles, leur chair eſt coriaſſe, & difficile à digerer. Mauvais effets.

Elles contiennent beaucoup d'huile, & de ſel volatile. Principes.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elles conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LA Bequefigue est un oiseau tendre, & gras comme un Ortolan. Elle aime beaucoup les Figues. C'est pourquoy elle est appellée en François Bequefigue, & en Latin, *Ficedula.* Elle est encore nommée par quelques-uns *Avis Cypria*, Oiseau de Cypre, apparemment parce que cette Isle en est tres abondante, ou bien, dit-on, parce qu'autrefois on en transportoit de cette même Isle en Europe un grand nombre confites dans de la Saumure.

Etimologie.

La Bequefigue habite volontiers dans les endroits où il y a beaucoup de Figues & de Raisins comme en Provence & en Italie. Ses plumes changent en Automne de couleur ; & elle semble aussi changer de figure, apparemment parce qu'elle mue, & qu'elle est devenue plus grande. Elle a pour lors le sommet de la tête noir : c'est pourquoy elle est appellée en Latin, *Melancoryphus*, comme on le peut voir par ce vers.

Sumque Melancoryphus, quod mihi fuscus apex.

La Bequefigue est d'un goût si delicat & si exquis, qu'elle est servie sur les meilleures tables. Pisanelle rapporte qu'elle ne charge jamais l'estomac, & qu'au contraire elle le fortifie, quand bien même on en mangeroit une centaine : neanmoins le nombre est un peu violent. Le même Auteur dit encore qu'il avoit reconnu par experience que ceux qui en mangeoient un grand nombre, passoient toute la

journée avec beaucoup de gayeté ; d'où il conclut que cet aliment fournit beaucoup d'esprits, & des humeurs pures, & peu chargées de matieres lentes & grossieres. A la verité comme les Bequefigues sont fort tendres & fort delicates, qu'elles sont dans un exercice suffisant pour joüir d'une transpiration libre, qu'elles se nourrissent de bons aliments, & qu'elles contiennent beaucoup de principes exaltez, nous n'aurons pas de peine à comprendre qu'elles sont en état de produire les bons effets que nous leur avons attribuez.

CHAPITRE XXIX.

De l'Alloüette.

IL y a deux especes d'Alloüettes, l'une qui a une crête sur la tête, & l'autre qui n'en a point. On doit choisir l'une & l'autre jeunes, tendres, grasses, & bien nourries. Especes. Choix.

L'Alloüette produit un bon aliment. Elle nourrit beaucoup, & elle se digere facilement quand elle a les qualitez requises. Son cœur & son sang sont estimez propres pour pousser par les urines, & pour guerir les coliques venteuses & nephretiques. Bons effets.

Quand l'Alloüette est vieille, sa chair est dure, seche, d'un mauvais suc, & difficile à digerer. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile, & de sel volatile. Principes.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elle convient à toute ſorte d'âge & de temperament, principalement en Automne, où elle eſt plus graſſe & plus delicate qu'en aucun autre temps de l'année.

REMARQUES.

L'Alloüette eſt un petit oiſeau aſſez connu. Il vit de grains & de vers. Son ramage eſt fort agreable : c'eſt pourquoy beaucoup de gens le retiennent en cage. Cependant il ne chante pas en tout temps : on ne l'entend gueres que le matin, quand il fait beau ; dans les temps pluvieux au contraire, & le ſoir il garde le ſilence.

L'Alloüette eſt fort delicate, & eſtimée pour ſon bon goût, & pour les bons effets qu'elle produit. Comme elle eſt dans un aſſez grand mouvement, elle tranſpire beaucoup, & par conſequent elle contient peu d'humeurs groſſieres, & beaucoup de principes volatiles & exaltez : c'eſt pourquoy ſa chair eſt ſavoureuſe, d'un bon ſuc, & aiſée à digerer. Cependant quand l'Alloüette eſt devenue vieille, ſes principes les plus balſamiques & les plus volatiles ſe ſont inſenſiblement enlevez, & il ne lui en reſte plus que de groſſiers & de terreſtres : c'eſt pourquoy elle eſt pour lors dure, ſeche, & difficile à digerer.

L'Alloüette en Latin, *Alauda, ab inſigni alarum agitatione* ; parce que ſes aîles ſont dans une forte agitation.

Etimologie.

Elle ſe nomme encore *Galerita, ſeu Caſſita, quòd apicem Criſtatum, qui Galeam ſive Caſſidem refert, in capite habeat*, parce qu'elle por-

te ſur la tête une crête qui reſſemble en quelque façon à un caſque.

CHAPITRE XXX.

De l'Ortolan.

IL doit être choiſi jeune, tendre, gras, & qui ait été nourri de bons aliments. *Choix.*

Il eſt reſtaurant, fortifiant, & nourriſſant; il augmente la ſemence; il ſe digere aiſément; il produit un bon ſuc; il paſſe auſſi pour faire venir les mois aux femmes. *Bons effets.*

Il ne produit de mauvais effets que par l'excés qu'on en fait. *Mauvais effets.*

Il contient beaucoup de ſel volatile, & d'huile. *Principes.*

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & à toute ſorte de temperament. *Le tems, l'âge, & le temperament.*

REMARQUES.

L'Ortolan eſt un oiſeau de la groſſeur d'une Alloüette, & même un peu plus petit, fort gras, & de differentes couleurs. Il a le bec & les cuiſſes tirant ſur le rouge. Il vit de pluſieurs ſemences; mais le Millet eſt celle qui l'engraiſſe davantage, & qu'il aime le plus. Il habite ordinairement dans les lieux chauds, comme en Provence, en Dauphiné, en Languedoc, en Italie.

La chair de l'Ortolan eſt tendre, delicate, ſucculente, & d'un goût exquis : c'eſt pourquoy on ſert cet oiſeau comme un mets delicieux ſur les tables les meilleures. Les bons effets qu'il produit proviennent de ce qu'il contient peu d'humeurs viſqueuſes & groſſieres, & qu'il abonde en ſucs huileux & balſamiques, & en ſels volatiles.

Graiſſe de l'Ortolan. La Graiſſe de l'Ortolan eſt émolliente, reſolutive & adouciſſante.

CHAPITRE XXXI.

De l'Etourneau.

Choix. L'Etourneau doit être choiſi jeune, tendre, gras, & qui ait été nourri de bons aliments.

Bons effets. Sa chair eſt nourriſſante, & elle produit un aliment aſſez ſolide & durable. Elle eſt auſſi eſtimée propre pour l'épilepſie.

Mauvais effets. A moins que l'Etoûrneau ne ſoit bien gras & bien jeune, ſa chair eſt dure, coriaſſe, d'un mauvais goût, & difficile à digerer.

Principes. L'Etourneau contient en toutes ſes parties beaucoup de ſel volatile, & d'huile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu qu'il ait les qualitez que nous avons marquées.

REMARQUES.

L'Etourneau eſt un oiſeau de la groſſeur d'un Merle. Il eſt ordinairement noir, & marqueté de taches blanches, & quelquefois rouges ou jaunes. Il eſt appellé par les Poëtes, *Avis picturata*, parce qu'il eſt recommandable par ſa beauté. Sa queuë eſt courte, & noire ; ſes pieds ſont preſque de couleur de Safran, & ſon bec reſſemble beaucoup à celuy de la Pie. Aldrovandus en décrit trois eſpeces.

Cet oiſeau ſe trouve preſque en toute ſorte d'endroits. Il habite l'Eté dans les forêts, dans les lieux aqueux, & dans les prez : & l'hyver il ſe va refugier ſur les tours, ſur les toits des maiſons, dans les trous qu'il y rencontre. Il ſe niche auſſi bien ſouvent dans ces pots qu'on attache le long des murailles en faveur des petits Moineaux. Il eſt fort gourmand. Il ſe nourrit de Bayes de Sureau, de Raiſin, d'Olives, de Millet, de Panis, d'Avoine, & d'autres ſemences. Il vit auſſi de Vers, de Ciguë, & de la chair des Cadavres. C'eſt pourquoy pluſieurs Auteurs le regardent comme un mauvais aliment. Il eſt docile ; on l'apprivoiſe aiſément, & on luy aprend à parler. Les Etourneaux volent toujours par bandes, & ils s'attroupent vers le ſoir quelquefois en ſi grand nombre, & ils volent avec tant de force & d'impetuoſité, qu'ils forment une eſpece de nuée, & qu'ils font en même temps un bruit qu'on pourroit prendre pour celuy d'une tempête.

L'Etourneau eſt naturellement d'un temperament ſec : ainſi à moins qu'il ne ſoit bien jeune & bien gras, on ne doit point s'en ſervir

parmi les aliments : la raiſon en eſt qu'à meſure qu'il vieillit, ſes parties les plus balſamiques & les plus ſpiritueuſes s'échappant au dehors, ſa chair devient dure, difficile à digerer, & même d'une odeur forte & deſagreable.

On a remarqué que dans le temps des vendanges l'Etourneau eſt plus gras, plus delicat, & d'un meilleur goût qu'en aucun autre temps de l'année ; la raiſon en eſt que cet oiſeau aime beaucoup le Raiſin. Il en mange même avec excés, & il en fait un dégât conſiderable par-tout où il paſſe.

Galien, *l. 6. de tuenda ſanit.* met l'Etourneau au nombre des aliments attenuants & d'un bon ſuc ; ce que l'on doit entendre uniquement de celuy qui eſt jeune, qui a été nourri de bons aliments, & qui habite les montagnes.

Etimologie. L'Etourneau en Latin, *Sturnus, à* στορεῖν, *ſternere, quòd terram pedibus radat, & obvia quæque verrat & ſternat, dum alimentum ſibi quærit ;* parce que cet oiſeau, en cherchant de quoy manger, ratiſſe la terre avec ſes pieds, & détruit tout ce qui s'oppoſe à ſon paſſage.

CHAPITRE XXXII.

Du Vanneau, & du Pluvier.

Choix. CEs oiſeaux doivent être choiſis jeunes, tendres, gras, & bien nourris.

Bons effets. Ils excitent l'appetit ; ils nourriſſent mediocrement ; ils ſe digerent aiſément ; ils ſont auſſi eſtimez propres pour pouſſe

par les urines, pour fortifier le cerveau, pour purifier le ſang, & pour l'épilepſie.

Ils produiſent un aliment peu ſolide, & qui ſe diſſipe facilement : c'eſt pourquoy leur uſage n'accommode point les perſonnes accoûtumées à un grand exercice de corps. Mauvais effets.

Ils contiennent en toutes leurs parties beaucoup d'huile, & de ſel volatile. Principes.

Il conviennent en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQVES.

NOus avons joint dans ce Chapitre le Vanneau & le Pluvier, parce que ces deux oiſeaux habitent les mêmes lieux, vivent des mêmes aliments, & ont une chair aſſez ſemblable par le goût & par les effets qu'elle produit. Il y a même quelques Auteurs qui ont tellement confondu le Vanneau & le Pluvier, qu'ils les ont deſignez tous deux par le nom commun de *Vanellus*.

Le Vanneau & le Pluvier ſont gros chacun à peu prés comme un Pigeon. Ils habitent ordinairement proche des Rivieres & des Lacs; ils ſe nourriſſent de vers & de mouches; ils volent rapidement, & font en volant un aſſez grand bruit. Ils ſe trouvent frequemment en France; & ils ſont d'un goût exquis & delicat: cependant le Pluvier eſt encore plus delicieux que le Vanneau. Vanneau & Pluvier.

Le Vanneau a une eſpece de crête ſur la

tête, oblongue & noire ; ſon col eſt vert, & le reſte de ſon corps eſt de differentes couleurs. En effet, on y remarque du vert, du noir, du bleu & du blanc.

Eſpeces. Pour le Pluvier on en connoît de deux eſpeces qui different principalement par leur couleur. Celuy de la premiere eſt jaune, & celuy de la ſeconde eſt cendré.

Le Vanneau & le Pluvier étant preſque toujours en mouvement, & joüiſſant par conſequent d'une tranſpiration libre & aiſée, ils amaſſent peu d'humeurs groſſieres, & les principes de leurs humeurs s'exaltent & ſe volatiliſent continuellement. C'eſt pour cela que la chair de ces oiſeaux eſt fort legere, facile à digerer, & d'un bon goût.

Etimologie. Le Pluvier en Latin, *Pluvialis*, ou parce qu'on a crû qu'il pronoſtiquoit la pluye, ou parce qu'on le prend plus facilement en temps pluvieux qu'en tout autre.

Le Vanneau en Latin, *Vinnellus*, *à vanno*, van, parce que quand il agite ſes aîles, il fait un bruit qui reſſemble à celuy que produit un van.

Aldrovandus appelle encore le Vanneau en Latin, *Capella* ; non pas que cet oiſeau ait aucune reſſemblance avec une Chevre ou par ſa tête, ou par ſes yeux, ou par le reſte de ſon corps ; mais parce que ſon cry a quelque rapport avec celuy d'une jeune Chevre.

CHAPITRE XXXIII.

Des Poulettes d'eau.

Eſpeces. IL y a un grand nombre d'eſpeces differentes de Poulettes d'eau. Elles

doivent être choisies toutes tres jeunes, bien nourries, tendres, & grasses. Choix.

Elles nourrissent beaucoup; & elles produisent un aliment assez solide & assez durable. Bons effets.

Leur chair est un peu dure, difficile à digerer, & remplie d'humeurs grossieres, principalement quand ces oiseaux commencent à être vieux. Mauvais effets.

La Poulette d'eau contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile. Principes.

Elle convient en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament fort & robuste, qui ont un bon estomac, & qui sont accoûtumez à un grand exercice de corps. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LA Poulette d'eau est un oiseau aquatique dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de differentes couleurs, le bec long, noir, & un peu courbé, la queuë courte, & les jambes oblongues; ce qui fait qu'elle marche commodement dans l'eau, & autour de l'eau pour y chercher de quoy manger. Elle ne nage pas facilement comme plusieurs autres oiseaux aquatiques. Elle se nourrit de petits poissons, de vermisseaux, d'insectes, de plantes, & d'autres choses qu'elle trouve dedans & autour de l'eau.

Les Poulettes d'eau, principalement quand

elles ſont jeunes & bien graſſes, ſont ſervies ſur les meilleures tables, & les plus delicates; cependant elles ne ſont pas toutes également bonnes. Il y en a qui ſentent le limon & le poiſſon, & qui ſont d'un goût aſſez deſagreable: d'autres au contraire ſont d'une ſaveur exquiſe. Cependant on peut dire en general que comme ces oiſeaux ne vivent que d'aliments groſſiers qu'ils trouvent autour des marais, des étangs & des rivieres, leur chair eſt auſſi chargée de ſucs groſſiers, & eſt par conſequent difficile à digerer. Ces ſucs groſſiers la rendent neanmoins propre à nourrir beaucoup, à produire un aliment ſolide, & convenable aux perſonnes qui digerent aiſément, & qui fatiguent beaucoup.

Differences. Les Poulettes d'eau ſont en ſi grand nombre, comme nous l'avons déja marqué, qu'il ſeroit preſque impoſſible d'en décrire ici chaque eſpece en particulier. Cependant on a donné des noms à celles qui ſont les plus communes & les plus connues: par exemple, quelques-unes ſont appellées *Chloropodes*, parce qu'elles ont les pieds verdâtres. Geſnerus, Aldrovandus, & les plus fameux Auteurs en décrivent trois eſpeces differentes. D'autres ſont appellées *Erythropodes ſive Phœnicopodes*, parce que leurs pieds ſont de couleur de roſe: d'autres *Phæopodes*, parce que leurs pieds ſont de couleur obſcure & cendrée; on les diſtingue en grandes & en petites. D'autres *Ochropodes*, parce que leurs pieds ſont d'un jaune de ſafran; on les diviſe en grandes, en moyennes & en petites. D'autres *Melampodes*, parce que leurs pieds ſont noirâtres: d'autres *Peliopodes*, parce que leurs pieds ſont ou de couleur cendrée, ou

blancs : d'autres *Erythræ*, parce que presque tout leur corps est rouge : d'autres *Hypoleuci*, parce que la partie inferieure de leur corps est blanchâtre.

CHAPITRE XXXIV.

De la Becasse, & de la Becassine.

ELles doivent être choisies l'une & l'autre jeunes, tendres, grasses, & bien nourries. Choix.

Elles fortifient & restaurent ; elles nourrissent beaucoup ; elles produisent un assez bon aliment ; elles excitent le lait & la semence. Bons effets.

Elles échaufent beaucoup quand on en use avec excés. Elles se digerent aussi difficilement quand elles sont avancées en âge. Mauvais effets.

Elles contiennent en toutes leurs parties beaucoup d'huile & de sel volatile. Principes.

Elles conviennent en hyver, à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu que l'on en use moderément. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Becasse est un oiseau assez connu. Elle se trouve presque en toute sorte de pays ; & on la sert sur les tables les plus delicates à cause de son bon goût. On voit des Be-

casses en tout temps, mais principalement en hyver : car pour lors elles quittent les montagnes à cause des neiges. Quelques Auteurs rapportent qu'elles ont la vûë tres mauvaise, quoiqu'elles ayent d'assez grands yeux, & que c'est pour cela qu'on les attrappe si aisément. On dit encore qu'elles ont l'odorat si fin, que c'est luy seul qui les conduit quand elles vont chercher de quoy manger. Elles ne volent pas facilement, & elles s'élevent peu de terre ; mais en recompense elles courent tres vîte ; car bien souvent elles se sauvent à la faveur de leur course de la poursuite des chasseurs. Elles ressemblent beaucoup à la Perdrix ; mais elles ont le bec considerablement plus long. Elles se nourrissent de mouches & de vers qu'elles tirent de terre avec leur bec.

Becassine. La Becassine est une autre espece de Becasse, qui ne differe de la premiere qu'en ce qu'elle ne devient jamais si grande qu'elle. Elle est plus excellente à manger, & plus aisée à digerer que la Becasse. Elle se nourrit de vers.

Etimologie. Le bon goût de la Becasse & de la Becassine provient de ce que ces oiseaux contiennent des sucs fort épurez, & chargez de principes volatiles & exaltez. Ce sont encore ces mêmes principes qui rendent la chair de ces oiseaux restaurante, fortifiante, & propre à produire les autres effets que nous avons marquez.

La Becasse est appellée en Latin, *Rusticula, seu Becassa, seu Gallinago, seu Perdix rustica,* comme on le peut voir par ce vers de Martial :

Rustica sum Perdix : quid refert, si sapor idem ?

La Becaſſe eſt encore appellée par Ariſtote, σχολόπαξ, parce que ſon bec par ſa longueur reſſemble à un pieu long & droit, qui eſt exprimé en Grec par le mot de σχολόπαξ.

CHAPITRE XXXV.

Des Oeufs.

LEs œufs different beaucoup, ſuivant les oiſeaux d'où ils viennent, ſuivant leur couleur, ſuivant leur figure, ſuivant leur groſſeur, ſuivant leur âge, & enfin ſuivant la maniere differente de les préparer. Les œufs les plus en uſage parmi les aliments ſont ceux de Poule. Ils doivent être choiſis les plus frais qu'il ſe pourra. Quelques Auteurs veulent encore qu'ils ſoient bien blancs & longs, comme on le peut voir par les vers ſuivants, qui ſont aſſez connus:

Differences.

Choix.

Regula Preſbyteri jubet hoc pro lege teneri,
Quòd bona ſint ova, candida, longa, nova.

Horace paroît encore être du même ſentiment par les vers qui ſuivent :

Longa quibus facies ovis erit illa memento
Ut ſucci melioris, & ut magis alba, rotundis
Ponere.

Bons effets. Les œufs nourriſſent beaucoup ; ils fourniſſent un bon âliment ; ils augmentent l'humeur ſeminale ; ils adouciſſent les acretez de la poitrine ; ils conviennent aux phtyſiques ; ils ſe diſtribuent aiſément ; ils appaiſent les hemorragies, & ils ſont eſtimez propres pour rendre la voix nette & ſonore.

Mauvais effets. Quand les œufs ſont trop vieux, ils échaufent beaucoup, ils fourniſſent un mauvais ſuc, & ils ſont préjudiciables principalement à ceux qui ſont d'un temperament chaud & bilieux. La maniere de préparer les œufs, les rend encore plus ou moins ſalutaires, comme nous le dirons dans les remarques.

Principes. Ils contiennent beaucoup d'huile, & de ſel volatile.

Le tems, l'âge & le temperament. Ils conviennent en tout temps, à toute ſorte d'âge, & à toute ſorte de temperament, pourveu qu'ils ayent les bonnes qualitez que nous avons marquées.

REMARQUES.

Il n'y a gueres d'aliments qui ſoient plus en uſage que les œufs. On s'en ſert en ſanté comme en maladie ; & ils entrent dans la compoſition de pluſieurs remedes en Medecine. On les prépare de bien des ſortes de manieres, & on en forme differents mets qui ne ſont pas

tous également convenables pour la ſanté. On peut dire en general que l'œuf pour produire de bons effets, doit être moderément cuit : la raiſon en eſt que quand il l'eſt trop peu, il demeure encore glaireux, & par conſequent difficile à digerer. Quand au contraire il eſt trop cuit, il eſt dur, & peſant ſur l'eſtomac, parce que la chaleur a diſſipé ſes principes les plus volatiles & les plus exaltez, & ne luy a laiſſé que les plus groſſiers, qui s'étant enſuite unis étroitement, ont rendu l'œuf compacte & reſſerré en ſes parties. Ainſi l'œuf ne doit être ni glaireux, ni dur, mais d'une ſubſtance molle & humide, comme on le peut voir par ce vers de l'Ecole de Salerne :

Si ſumas ovum, molle ſit atque novum.

L'œuf eſt compoſé de deux ſortes de parties; ſçavoir d'une glaireuſe, & d'une jaune. Ces deux parties priſes chacune en ſon particulier, ont des vertus differentes. En effet, la glaireuſe eſt chargée de principes huileux & balſamiques qui la rendent humectante, rafraichiſſante, nourriſſante, & propre à calmer le mouvement violent des liqueurs. Pour la jaune, elle abonde davantage que l'autre en principes volatiles & exaltez, par le ſecours deſquels elle fortifie les parties ſolides, elle augmente la quantité des eſprits, & elle entretient les humeurs dans une juſte fluidité. Cependant ces deux parties de l'œuf, quoique differentes en vertus, ne laiſſent pas de concourir enſemble à produire les bons effets que nous avons attribuez à l'œuf.

Parties dont l'œuf eſt compoſé.

Les œufs les plus frais ſont les meilleurs, & les plus convenables pour la ſanté. La raiſon

en eſt qu'ils abondent davantage en principes volatiles & exaltez. De plus, leurs parties huileuſes & ſalines étant dans une union plus parfaite les unes par rapport aux autres, ils produiſent auſſi un aliment plus temperé. Quand au contraire les œufs ont été gardez long-temps, il s'y eſt excité une fermentation qui en a non ſeulement diſſipé les parties les plus volatiles, mais qui a détruit encore l'union de leurs principes huileux & ſalins. C'eſt pourquoy les œufs en cet état échaufent beaucoup, ont bien ſouvent un goût & une odeur deſagreables, & produiſent un mauvais ſuc.

Manieres de découvrir ſi les œufs ſont frais, ou non.

Aquapendens rapporte pluſieurs moyens pour découvrir ſi les œufs ſont frais, ou non. On les preſente à la lumiere, & l'on examine ſi les humeurs qui y ſont contenues, ſont claires, tenues, & tranſparentes ; car ſi elles ne le ſont point, c'eſt une marque que les œufs ſont vieux : la raiſon en eſt que la fermentation qui s'y eſt excitée, a brouillé & confondu les parties inſenſibles de ces humeurs, & les a renduës opaques.

On juge encore par le poids des œufs s'ils ſont vieux ou nouveaux. Quand ils ſont bien peſants, on aſſure qu'ils ſont vieux, parce que les parties de l'œuf les plus volatiles s'étant échapées, il s'y en eſt introduit d'autres plus groſſieres qui ont augmenté ſon poids.

Enfin on approche l'œuf du feu, & s'il en ſuinte une petite humidité aqueuſe, on juge qu'il eſt frais, ſi non, qu'il eſt vieux : la raiſon en eſt que l'œuf frais n'ayant point fermenté comme l'autre, il eſt plus humide que luy, & ſes humiditez étant auſſi plus tenues, elles paſſent avec plus de facilité au tra-

vers des pores de la coquille de l'œuf. On se sert encore de plusieurs autres moyens pour découvrir si les œufs sont frais ou vieux ; mais je n'en parlerai point icy, ne m'étant déja que trop étendu sur cette matiere.

Galien dans son Livre troisiéme des Facultez des aliments, assure que les œufs les meilleurs & les plus convenables pour la santé, sont ceux de Poule & de Phaisan : mais il blâme l'usage de ceux d'Oye & d'Autruche. D'autres Auteurs au contraire en font beaucoup de cas. Sentiment de Galien sur les œufs.

Hypocrate, Livre troisiéme des Maladies, rapporte que quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau de fontaine, forment une boisson fort humectante & rafraichissante, convenable aux febricitants, & propre à exciter une liberté de ventre. Boisson faite avec des blãcs d'œufs.

On prétend que les œufs de Paon produisent de bons effets dans la goute vague, & que les œufs de Corbeau sont un excellent remede dans la dysenterie. Oeufs de Paon & de Corbeau.

Aristote, *L. 6. Hist. an. c. 2.* dit que les œufs longs produisent des animaux femelles, & que les ronds en produisent de mâles. Scaliger, *in Comm.* paroît être de même sentiment. Pline soûtient un party tout opposé ; car il prétend que les œufs longs sont des œufs de mâles, & que les ronds en sont de femelles. Columelle & Avicenne souscrivent au sentiment de Pline ; cependant ces opinions n'ont gueres de fondement : & il y a bien de l'apparence que les œufs ronds, aussi-bien que les longs, peuvent produire indifferemment des mâles ou des femelles. Au reste, ces Auteurs ne nous donnent ni bonne raison, ni experience qui nous prouve pourquoy les œufs

ronds ou longs serviroient plûtôt à une espece, qu'à une autre.

Nids d'oiseaux employez parmi les aliments.

On dit que dans la Cochinchine il se trouve de petits oiseaux qui se forment des Nids transparents avec une certaine écume visqueuse & tenace. Ils attachent ces Nids, qui sont à peu prés de la grandeur d'un œuf d'Oye, à des rochers. Les habitans de ces lieux se servent de ces Nids dans les sauces. On assure qu'ils ont un tres bon goût, qu'ils fortifient beaucoup, & qu'ils excitent l'humeur seminale.

Etimologie.

Les œufs en Latin, *Ova, à Græcâ voce*, ὠὰ qui signifie la même chose; ou bien, *ab eo quòd sint uvida, seu intus humoris plena*; parce qu'ils sont interieurement remplis d'humeurs.

CHAPITRE XXXVI.

Du Miel.

Differences.

LE Miel differe beaucoup, suivant qu'il est vieux ou nouveau, suivant la saison de l'année où il a été recueilli, suivant le pays où il a été formé par les Abeilles, suivant sa consistance, sa couleur, sa saveur, & ses autres qualitez. On le doit choisir épais, grenu, clair, nouveau, transparent, d'une odeur douce, agreable, & un peu aromatique, & d'un goût doux & piquant.

Choix.

Bons effets.

Le Miel fortifie l'estomac; il est pectoral, ; il excite le crachat; il rarefie la pituite grossiere; il aide à la respira-

tion ; il lâche le ventre ; il resiste à la malignité du venin ; il produit un sang louable & bien conditionné, & il pousse par les urines.

Le Miel n'est point un aliment convenable aux personnes d'un temperament chaud & bilieux, parce qu'il s'enflamme aisément chez eux, & qu'il s'y tourne volontiers en bile. De plus, le Miel est en general un mauvais aliment quand il n'a pas les bonnes qualitez que nous avons marquées : il en a même bien souvent de tres pernicieuses, comme nous le ferons voir dans les remarques. Mauvais effets.

Le miel contient beaucoup de phlegme, & de sel essentiel, une mediocre quantité d'huile, & un peu de terre. Principes.

Il convient en hyver, aux vieillards, & à ceux qui sont d'un temperament froid & phlegmatique, & qui sont sujets à des catarres. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LE Miel n'est autre chose qu'un composé d'une infinité de particules de fleurs que les Abeilles sucent & reçoivent dans leur estomac, qu'elles portent dans leur ruche, & qu'elles vomissent ensuite dans de petits trous quarrez, ou creusets de cire qu'elles avoient auparavant formez. Elles gardent le

Miel dans ces petites loges pour leur nourriture.

On se sert du Miel parmi les aliments, & en Medecine. On l'employe aussi pour faire plusieurs boissons, comme nous le dirons en son lieu. Cependant le Miel étoit autrefois dans un usage beaucoup plus frequent pour la nourriture, qu'il n'est presentement. En effet, comme les Anciens ne connoissoient point encore le Sucre, ils employoient le Miel presque par-tout où nous employons à present le Sucre ; ils en faisoient même un cas si considerable, que Pline le nomme *divinum nectar*, un nectar divin. Virgile l'appelle *cæleste donum*, present du Ciel, ou parce que les Anciens s'imaginoient que la matiere prochaine du Miel n'étoit autre chose qu'une rosée qui descendoit du Ciel sur les plantes, ou à cause des grandes vertus qu'ils luy attribuoient. Nous lisons plusieurs Histoires qui nous marquent encore plus précisément dans quelle estime étoit parmi les Anciens le Miel en qualité d'aliment. Pythagore, suivant le rapport de Laërce, vivoit tres sobrement, & se contentoit de Miel pour sa nourriture ordinaire. Ce Philosophe vêcut jusqu'à l'âge de quatre-vingt dix ans, & conseilla à tous ceux qui desiroient de vivre long-temps sans maladie, de se nourrir des mêmes aliments que luy. Aussi Athenæus marque-t-il que les Sectateurs de Pythagore ne mangeoient que du Miel & du Pain.

Pline rapporte une Histoire assez semblable d'un certain Vedius Pollio qui avoit trouvé le secret de vivre jusqu'à cent ans, sans être exposé pendant sa longue vieillesse à de grandes infirmitez. Ce vieillard interrogé par Augu[st]

guste comment il avoit fait pour conserver à l'âge où il étoit, une si grande force de corps & d'esprit, répondit qu'il en étoit venu à bout en se servant, *intus Melle, extus Oleo*; c'est-à-dire, de Miel pour le dedans, & d'Huile pour le dehors. On dit aussi qu'il avoit suivi en cela le precepte de Democrite, lequel ordonnoit la même chose à tous ceux qui cherchoient à passer la vie sans incommodité. Enfin on lit plusieurs autres exemples de gens forts, robustes, & vigoureux, qui ne se servoient presque d'autre aliment que du Miel; ce qui fait assez connoître son excellence.

Il y a de deux sortes de Miel, un blanc, & l'autre jaune. Le blanc est le plus employé parmi les aliments. Voici la maniere dont on le prépare. On prend les tablettes, ou gâteaux nouvellement faits, on les rompt, & on les pose sur des clayes, ou bien dans des napes attachées par les quatre coins, le Miel passe au travers, & découle dans des vaisseaux qui ont été mis dessous; il est appellé Miel vierge. Miel blanc.

On peut encore retirer du Miel blanc des gâteaux qui sont restez dans les napes, en mettant ces gâteaux à la presse; mais comme il se mêle toujours un peu de cire avec ce Miel, il n'est pas si bon ni si agreable que le precedent.

Le Miel blanc le plus estimé est celuy que l'on fait au Languedoc, & qui est appellé Miel de Narbonne. Ce Miel est plus delicieux qu'aucun autre, parce qu'en ce pays-là les Abeilles sucent particulierement les fleurs de Romarin qui s'y trouvent en grande abondance, & qui y ont beaucoup de force à cause de la chaleur du lieu. Miel de Narbonne.

Miel jaune.

Le Miel jaune ſe fait en prenant les gâteaux vieux ou nouveaux que l'on rompt, & que l'on fait chaufer avec un peu d'eau ; enſuite on les enveloppe dans des ſacs de toile, & l'on les met à la preſſe : mais le Miel qui en découle, emporte toujours avec luy un peu de cire. Il eſt plus âcre que le blanc à cauſe du feu par lequel il a paſſé, & de plus parce qu'il n'eſt pas auſſi nouveau que le blanc. Il eſt encore plus déterſif & plus laxatif : c'eſt pourquoy l'on l'employe davantage dans les lavements, & pour les remedes exterieurs. On prétend que le Miel jaune le meilleur nous vient de Champagne.

Differẽce du Miel ſuivant les lieux.

Le Miel a bien ſouvent des vertus tout-à-fait oppoſées, ſuivant les lieux differents où il croît des fleurs de differente nature : par exemple, le Miel qui a été fait dans les pays remplis de plantes aromatiques, eſt d'un goût & d'une odeur fort agreables, comme nous l'avons fait voir en parlant du Miel de Narbonne. Celuy au contraire des pays où il ſe trouve en grande quantité des plantes ameres ou venimeuſes, eſt d'un goût deſagreable, & même eſt aſſez ſouvent dangereux. Dans la Sardaigne le Miel eſt amer, parce qu'il s'y rencontre beaucoup d'Abſynthe. Dioſcoride parle d'un certain Miel qui faiſoit devenir foux les gens qui en mangeoient ; c'eſt pourquoy l'on l'appelloit en Grec, μαινόμενον. On apportoit pour raiſon de cet effet ſurprenant, que dans les lieux où les Abeilles faiſoient ce Miel, il y croiſſoit une grande quantité de Laurier roſe, & d'autres plantes de même nature, c'eſt-à-dire propres à empoiſonner. Xenophon fait mention du Miel d'un certain pays qui faiſoit auſſi devenir foux. Il dit que ceux qui

en avoient pris, ne pouvoient se tenir eu place. Strabon rapporte l'effet d'un Miel qui rendoit les gens stupides & mornes : & Diodorus dit que dans la Colchide il y avoit un certain Miel qui jettoit ceux qui en mangeoient, dans un abattement si terrible, qu'ils ressembloient parfaitement l'espace d'une journée toute entiere à des personnes mortes.

Differences du Miel suivant les saisons de l'année.

Le Miel qui a été fait dans le Printemps est plus estimé que celuy qui a été fait en Automne, parce que les Abeilles sucent dans le Printemps des fleurs tendres & nouvelles qui fournissent pour lors un tres bon suc. Le Miel d'Eté est aussi moins excellent que celuy du Printemps, parce qu'étant plus sujet à se fermenter à cause de la chaleur de la saison, il acquiert une acreté un peu desagreable. De plus, comme les parties les plus exaltées des fleurs se dissipent & s'évaporent abondamment en Eté, le Miel de cette saison en doit être moins chargé. Pour le Miel qui a été fait en Hyver, il est épais, il sent un goût de cire, & il est de tous le moins agreable ; la raison en est que n'y ayant plus sur la terre de fleurs ni de fruits, les Abeilles ne se chargent plus que de sucs grossiers qu'elles vont chercher ailleurs, & qui ne peuvent point donner un goût aussi excellent à leur miel.

Pourveu que le Miel ait toutes les bonnes qualitez que nous avons marquées, il produit plusieurs effets salutaires ; il échaufe, & il fortifie l'estomac par les principes volatiles & exaltez qu'il contient. Il lâche le ventre par ses parties huileuses & phlegmatiques qui dilayent les excrements contenus dans les intestins, & par le secours de ses sels essentiels qui picotent un peu les glandes intestinales. Il ex-

cite le crachat, en divisant par ses sels la pituite crasse; il adoucit aussi, & il étend les sels âcres de la poitrine par ses parties onctueuses & phlegmatiques. Il resiste à la malignité du venin, en conservant par ses principes volatiles les liqueurs dans une juste fluidité. Enfin il produit un aliment fort temperé, parce que ses principes sont dans une juste proportion & dans une liaison convenable les uns par rapport aux autres. Cependant on a remarqué que le Miel étoit contraire aux bilieux, & qu'il s'y tournoit aisément en bile. En effet il subit à peu prés la même alteration dans un corps chaud & bilieux, que quand il a été laissé trop de temps sur le feu: car alors il devient amer, apparemment parce que ses parties huileuses & salines ont été un peu desunies, & que ses sels ont été rendus plus âcres par l'action du feu.

Etimologie. Le Miel en Latin, *Mel*, vient du mot Grec, μέλι, qui signifie la même chose; & μέλι vient de μέλει, *cura est, quòd cum curâ colligatur*, parce qu'on le recueille avec soin.

CHAPITRE XXXVII.

Du Brochet.

Choix. Il doit être choisi gros, gras, bien nourri, d'une chair blanche, ferme, & friable, qui ait été pris dans les rivieres, preferablement à celuy qui habite les lieux bourbeux & fangeux.

Bons effets. Il nourrit mediocrement, & il produit un assez bon aliment.

Quelques Auteurs prétendent qu'il se digere difficilement, qu'il pese sur l'estomac, & qu'il fournit toujours un mauvais suc ; apparemment parce que ce poisson habite volontiers dans les Etangs où il se nourrit de bouë. Cependant nous ne remarquons point qu'il produise tous ces mauvais effets. Jovius met le Brochet au nombre des aliments d'un goût commun, & Ansonius n'en fait pas plus de cas ; c'est apparemment que ce poisson n'est pas d'une saveur aussi exquise en Italie qu'en France : car, comme tout le monde sçait, le goût de la chair de chaque animal differe beaucoup suivant les pays. On doit éviter de manger les œufs du Brochet, parce qu'ils excitent des nausées, & qu'ils purgent quelquefois assez violemment. Il faut aussi convenir que toute sorte de Brochet n'est pas également salutaire, & que celuy qui vit dans les étangs & dans les marais d'aliments bourbeux & fangeux, ne se digere pas aussi facilement, & ne produit pas des sucs aussi épurez que le Brochet de riviere.

Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile.

Principes.

Il convient en tout temps, mais particulierement en hyver, à toute sorte

Le tems, l'âge, & le temperament.

d'âge & à toute ſorte de temperament.

REMARQUES.

LE Brochet eſt un poiſſon d'eau douce aſſez connu. Il ſe trouve preſque en toute ſorte de pays, & il habite dans les rivieres, dans les lacs & dans les étangs. On ne le voit jamais dans la mer, à moins qu'il n'y ait été pouſſé par la force des eaux. Rondelet remarque qu'on le trouve quelquefois à l'embouchure du Rhône, & dans quelques étangs marins, mais qu'il y eſt maigre, décharné, & d'un mauvais goût : ce n'eſt pas qu'il y manque de nourriture ; car il s'y rencontre toujours des poiſſons, mais parce qu'il n'eſt point dans ſon lieu natal, qui eſt le ſeul qui luy convienne. Il eſt vorace, cruel, & hardi. Il ne ſe jette pas ſeulement ſur les poiſſons, mais encore ſur les autres animaux qu'il rencontre. Il pourſuit les poiſſons avec tant de force & de rapidité, qu'il s'éleve quelquefois au deſſus de l'eau, & qu'il ſaute dans de petits bateaux qu'il trouve à ſon paſſage. Rondelet rapporte ſur le témoignage d'une perſonne digne de foy, qu'un jour une Mule que l'on faiſoit abreuver dans le Rhône, fut mordue à la levre inferieure par un Brochet, de ſorte qu'épouvantée, elle s'enfuit, & remuant fortement la tête à cauſe de la douleur vive qu'elle reſſentoit, elle jetta à terre un Brochet fort gros, qui fut pris dans le temps qu'il tâchoit à retourner dans l'eau. On trouve aſſez ſouvent dans l'eſtomac du Brochet des poiſſons tout entiers qu'il a avalez nouvellement, & qu'il n'a pas eu le

temps de digerer. Il y a même quelques Auteurs qui remarquent qu'on y a trouvé des Chats, des Souris, des Grenouilles, & d'autres animaux qui avoient apparemment été jettez morts dans l'eau. Enfin un certain Polonois rapporte avoir rencontré dans l'estomac de ce poisson deux petits Oyes entiers.

Le Brochet vit tres long-temps. Nous en avons une preuve dans celuy que l'Empereur Frederic II. fit jetter dans un étang avec un anneau d'airain qu'on luy avoit attaché, & où il y avoit l'inscription suivante: **Age.**

ἐμί ἐκεῖνος ἰχθὺς ταύτη λίμνη παντόπρωτος ἐπιτεθεὶς διὰ τοῦ κοσμικοῦ φεδερίκου β. τὰς χεῖρας ἐν τῆς ἡμέρα τοῦ ὀκτωβρίου.

Je suis le poisson qui à été jetté le premier dans cet étang par les mains de l'Empereur Frederic II. le cinquiéme jour d'Octobre. On assure que ce Brochet vêcut dans cet étang deux cents soixante & deux ans, & qu'on l'y retrouva au bout de ce temps avec le même anneau.

Le Brochet, & principalement celuy de riviere, est d'un goût si delicieux, qu'on le sert sur les meilleures tables comme un mets exquis. Quoi qu'en disent quelques Auteurs anciens dont nous avons déja parlé, il peut passer pour un bon aliment, & il se digere aisément; la raison en est que sa chair est friable, peu compacte, peu resserrée en ses parties, & peu chargée d'humeurs visqueuses & grossieres.

On trouve dans la tête du Brochet de petites Pierres, ou des Osselets qui sont estimez propres pour hâter l'accouchement, pour purifier le sang, pour faire venir les mois aux femmes, pour exciter l'urine, pour chasser la

Osselets de la tête du Brochet. Vertus. Dose.

pierre du rein & de la vessie, & pour l'épilepsie. On en peut donner depuis vingt-cinq grains jusqu'à une dragme.

Graisse. La Graisse du Brochet est resolutive, adoucissante, & propre pour les catarres & les rhumatismes.

Fiel. Vertus. Son Fiel passe pour guerir les fievres intermittentes, étant pris au commencement de l'accés. La dose est de sept ou huit gouttes dans une liqueur appropriée. On dit aussi que son cœur produit le même effet.

Cœur, Vertus.

Etimologie. Le Brochet en Latin, *Lucius, à λύκος, Lupus*, Loup, parce que, comme il dépeuple les lacs & les étangs de poissons, il a été surnommé Loup des eaux. Il est encore appellé par la même raison, *Tyrannus aquarum.*

D'autres tirent l'étimologie de *Lucius à lucendo*, ou parce que les yeux de ce poisson approchent de la couleur de l'or, & sont vifs & lumineux, ou bien parce que quand il a été desseché, il luit la nuit comme un Phosphore.

CHAPITRE XXXVIII.

De la Carpe.

Choix. LA Carpe doit être choisie grosse, grasse, bien nourrie, qui ne soit point trop jeune, & qui ait été prise dans les rivieres, preferablement à celle qui habite dans les étangs.

Bons effets. Elle est facile à digerer; elle nourrit mediocrement; & elle produit un assez bon aliment.

Quelques Auteurs prétendent que sa chair contient beaucoup de sucs lents, visqueux & grossiers ; cependant on l'employe tres communement, & l'on n'en voit guéres de mauvais effets. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de sel volatile. Principes.

Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge & à toute sorte de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Carpe est un poisson d'eau douce trop connu pour en faire icy la description. Il se rencontre dans les rivieres, dans les étangs, & dans les marais: il n'habite point dans la mer comme le rapporte Pline, l. 9. c. 16. Quand il est dans un endroit où il trouve abondamment de quoy manger, il croît à une grandeur considerable. Quelques Auteurs rapportent qu'on en avoit vû dans de certains lacs qui avoient jusques à deux pieds de long. Il multiplie beaucoup, & il se trouve presque par-tout en grande quantité. Il se nourrit d'herbe, de bouë & de limon; & c'est peut-être ce qui a fait dire à quelques personnes qu'il produisoit un mauvais aliment. Il vit fort long-temps ; on en tire la preuve de ces grandes & grosses Carpes qui sont assez souvent dans les fossez des Villes, & qu'on y garde par rareté. Gesnere dit avoir connu un homme tres digne de foy, lequel avoit assuré en avoir vû une qui avoit cent ans.

Rondelet rapporte que les Carpes se peuvent

quelquefois produire d'elles-mêmes, apparemment par une ſimple corruption de quelque matiere ; & il aſſure pour prouver ſon ſentiment, qu'il a vû des Carpes dans des creux de montagnes remplis uniquement d'eau de pluye. Cependant, n'en déplaiſe à cet Auteur, il eſt impoſſible que ce poiſſon, auſſi-bien que tous les autres, puiſſe être produit de la maniere qu'il l'entend, & qu'il prenne naiſſance dans un lieu ſans qu'une Carpe mâle & une femelle la luy ayent donnée. Pour ce qui eſt du fait qu'il rapporte, je ne me donnerai point la peine de l'expliquer, étant en droit de ſoupçonner s'il eſt auſſi veritable qu'il nous le veut faire croire.

La chair de la Carpe étant naturellement aſſez molle, & chargée d'humiditez phlegmatiques, ce poiſſon ne doit point être choiſi ſi jeune, parce qu'à meſure qu'il avance en âge, ſes humiditez trop abondantes ſe diſſipent par la fermentation de ſes humeurs, & ſa chair devient plus ferme, d'un meilleur goût, & plus ſalutaire. Auſſi eſtime-t-on beaucoup ces groſſes & belles Carpes qui ſont aſſez vieilles, & d'une couleur jaunâtre. On fait encore plus de cas de la Carpe mâle que de la femelle, parce que ſa chair eſt plus ferme, & d'un meilleur goût. Enfin le temps de l'année où l'on prétend que les Carpes ſont plus excellentes, eſt dans les mois de Mars, de May & de Juin.

Os de la tête de la Carpe. Vertus.

On trouve dans la tête de la Carpe un Os pierreux, qui eſt eſtimé propre pour pouſſer par les urines, pour attenuer la pierre du rein & de la veſſie, pour arrêter les cours de ventre, & pour abſorber les humeurs âcres & acides.

Le Fiel de la Carpe éclaircit la vûë. Fiel.

La Tête de la Carpe est la partie de toutes la meilleure, principalement à cause de la langue qui est d'un goût tres delicat. Vertus.

La Carpe en Latin, *Cyprinus, à Cypride, hoc est à Venere*; parce que ce poisson, suivant le témoignage d'Aristote, engendre six fois en une année. Athenæus le nomme λεπιδωτὸς, ἀπὸ τῶν λεπιδῶν, *à squammis*, parce qu'il est entourré d'un grand nombre d'écailles grandes, larges & dures, par le secours desquelles il est à l'abry des injures externes. Etimologie.

La Braime est un poisson qui ressemble beaucoup à la Carpe en plusieurs choses. Elle vit dans les mêmes lieux, des mêmes aliments, & aussi long-temps qu'elle, & sa chair produit à peu prés les mêmes effets. La Braime a encore assez de rapport avec la Carpe par sa figure exterieure, excepté qu'elle est plus applatie & plus large : c'est pourquoy elle est appellée en Latin, *Cyprinus latus*. Elle a une chair molle, tendre, & elle est plus estimée pour son bon goût que la Carpe. La plûpart des Auteurs qui en ont parlé, disent qu'elle contient des sucs grossiers & excrementitiels, & qu'elle est plus agreable au goût que salutaire. Cependant nous ne remarquons pas qu'elle produise beaucoup de mauvais effets. Braime.

Il y a encore un autre poisson qui a assez de ressemblance avec la Carpe; il se nomme communement Vendoise. Il differe de la Carpe en ce qu'il est blanchâtre, & plus applati qu'elle : sa chair est aussi d'un meilleur goût, & elle produit les mêmes effets. Ainsi nous n'en ferons point un Chapitre particulier. Ce poisson n'est pas si commun que la Carpe. Vendoise.

CHAPITRE XXXIX.

De la Perche.

Especes. IL y a deux eſpeces de Perche, une de riviere, & l'autre de mer. Celle de mer appellée en Latin *Perca marina*, eſt d'une couleur rouge brune, ou noirâtre. Elle eſt plus petite que celle de riviere. On la trouve proche des rochers où elle ſe nourrit de petits poiſſons. Elle a une chair dure, coriaſſe, viſqueuſe, difficile à digerer, & d'un mauvais goût, ſuivant le rapport de de Rondelet. On ne s'en ſert point parmi les aliments; ainſi nous n'en parlerons plus dans ce Chapitre. Pour la Perche de riviere, elle ſe diviſe en deux autres eſpeces, en grande, & en petite, qui ſont toutes les deux excellentes

Choix. à manger. Elles doivent être choiſies graſſes, bien nourries, d'un âge moyen, d'une chair tendre, ferme, & agreable au goût, & qui ayent été priſes dans des rivieres nettes, claires, & limpides.

La Perche nourrit beaucoup, produit un bon ſuc, & ſe digere facilement.

On prétend que quand elle eſt trop graſſe & trop vieille, elle eſt d'un mauvais goût, & difficile à digerer. On dit auſſi la même choſe de celle qui habite les marais, & les lieux bourbeux & fangeux.

Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile, & de ſel volatile.

Principes.

Elle convient à toute ſorte d'âge, à toute ſorte de temperament, & en tout temps; moins cependant dans les mois de Mars & d'Avril, où l'on aſſure qu'elle fait ſes œufs, & où par conſequent elle n'eſt pas à beaucoup prés ſi delicieuſe.

Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Perche eſt un poiſſon qui nage avec beaucoup de facilité & de viteſſe, auſſi-bien que le Brochet. Il eſt armé exterieurement de certaines arêtes pointuës & perçantes, dont la piqure eſt fort dangereuſe, & difficile à guerir. C'eſt avec ces pointes qu'il ſe défend contre les poiſſons plus grands & plus forts que luy. Quand il voit venir le Brochet, il ſe heriſſe, & de cette maniere il l'empêche d'approcher. Il eſt cruel & vorace, & il ne mange pas ſeulement les autres poiſſons, mais encore ceux de ſon eſpece. Si l'on ſouhaite voir une deſcription plus étenduë de la grande & de la petite Perche, il n'y a qu'à lire ce qu'en a écrit Jonſton dans

ſon Hiſtoire naturelle des poiſſons, c. 1. & 2. pag. 107. & 108.

Auſonius met la Perche au nombre des poiſſons d'un goût exquis. On peut dire en general qu'elle contient peu d'humeurs groſſieres, & qu'elle produit beaucoup de bons effets, & peu de mauvais : la raiſon en eſt qu'elle habite ordinairement, & même plus volontiers dans les eaux pures, limpides, & qui coulent avec rapidité, que dans celles qui ſont bourbeuſes, & qui coulent lentement. De plus, elle vit de bons aliments, & elle s'agite fortement ; ce qui contribue encore à rendre ſa chair plus delicieuſe & plus ſalutaire. Elle nourrit beaucoup, & elle produit un bon aliment, parce qu'elle contient beaucoup de parties balſamiques, & des ſucs fort épurez, comme nous venons de le faire voir. Elle ſe digere encore facilement quand elle eſt dans un âge moyen, parce que pour lors ſa chair eſt d'une conſiſtance mediocre. Quand au contraire elle eſt trop jeune ou trop vieille, ſa chair eſt molle & viſqueuſe, ou bien dure & coriaſſe.

Pierres de la tête de la Perche.

On trouve dans la tête de la Perche beaucoup de petites Pierres qui ſont aperitives, & propres à abſorber les aigres. On s'en ſert pour la pierre & pour la gravelle. Elles ſont encore employées exterieurement pour les ulceres des Gencives.

Etimologie.

La Perche en Latin, *Perca*, *à* πέρκος, *niger*, noir, parce qu'elle eſt marquetée de pluſieurs taches noires ; ou bien *à parcendo, quia minimè parcit*, parce qu'elle eſt fort cruelle & fort vorace. En effet, quand elle eſt en colere, elle bleſſe fortement les autres poiſſons avec les aiguillons qu'elle porte ſur le

dos. On dit aussi que quand elle a été jettée dans un vivier, elle est si funeste aux autres poissons par ces mêmes aiguillons, qu'elle les fait presque tous mourir.

CHAPITRE XL.

Du Barbot.

IL doit être choisi gros, gras, assez vieux, d'une chair tendre & delicate, & qui ait été pris dans une eau pure & limpide. Choix.

Il fournit un bon suc; il nourrit mediocrement; & il se digere aisément. Bons effets.

Sa chair ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use immoderément. Pour ses œufs, on ne doit point s'en servir. On doit même recommander aux Cuisiniers d'avoir bien soin de les ôter quand ils tirent les entrailles de ce poisson, & de ne les laisser point cuire avec luy; car ils excitent de grandes douleurs dans l'estomac, & ils purgent violemment par haut & par bas. Gesnere en cite quelques exemples notables, *L. 4 de aquatilibus.* Mauvais effets.

Le Barbot contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme. Principes.

Il convient en Eté, à toute sorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Barbot eſt un poiſſon qui habite ordinairement dans les rivieres, & quelquefois dans les lacs. Il eſt fort connu dans les poiſſonneries. On en voit de differentes grandeurs. Il peſe pour l'ordinaire deux ou trois livres ; mais il y en a qui en peſent juſqu'à ſept, & huit, ſuivant le rapport de Salvianus. Il ſe nourrit d'algues, d'inſectes, & de poiſſons ; il mange même ceux de ſon eſpece. Il ne peut ſupporter le froid : c'eſt pourquoy il eſt en hyver moins gras & moins agreable au goût qu'en Eté. Quand il eſt encore jeune il eſt appellé Barbillon ; mais quand il eſt plus avancé en âge, il ſe nomme Barbot, ou Barbue.

Barbillõ, Barbot, Barbue.

Le Barbot a une chair blanche, & agreable au goût. Il doit être choiſi aſſez vieux, parce qu'étant naturellement d'une chair molle, & chargée d'humiditez phlegmatiques, plus il avance en âge, & plus ces humiditez ſe diſſipent : ce qui le rend enſuite plus ferme, & d'un goût plus exquis. La chair de ce poiſſon ſe digere aiſément, parce qu'elle eſt peu compacte & reſſerrée en ſes parties. Elle produit auſſi un bon aliment, parce que ſes ſucs ſont fort temperez à cauſe de l'union & de la proportion convenable de leurs principes huileux & ſalins.

Etimologie.

Le Barbot en Latin, *Barbus, à cutaceis illis cirris, qui barba in modum ex utroque hujus piſcis labro dependent*, parce qu'il a quelques brins de poil à chaque côté de ſes levres, qui font une eſpece de barbe.

CHAPITRE XLI.

De l'Anguille.

IL y en a de deux eſpeces, une grande, & l'autre petite. Elles doivent être choiſies l'une & l'autre tendres, graſſes, bien nourries, & qui ayent été priſes dans des rivieres pures & nettes. Eſpeces. Choix.

Leur chair nourrit beaucoup, & eſt d'un bon goût. On la ſale quelquefois pour la garder, & elle eſt en cet état plus ſalutaire qu'en tout autre. Bons effets.

Elle produit un ſuc viſqueux & épais; elle ſe digere avec peine; elle excite des vents; elle eſt contraire à ceux qui ſont attaquez de la goute ou de la pierre, & qui ont un mauvais eſtomac. On prétend auſſi qu'elle empêche l'écoulement de l'humeur menſtruale aux femmes. Hypocrate, *L. de intern. aff.* en défend l'uſage à ceux qui ſont maîgres & attenuez, & qui ſont ſujets au mal de ratte. Enfin quelques perſonnes ne mangent point la tête de l'Anguille, parce qu'ils s'imaginent qu'elle eſt pernicieuſe pour la ſanté. Mauvais effets.

L'Anguille contient beaucoup d'huile, de ſel volatile, & de phlegme viſqueux & groſſier. Principes.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Elle convient en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux qui abondent en humeurs âcres & tenues, pourveu neanmoins qu'ils ayent un bon estomac, & qu'ils en usent moderément.

REMARQUES.

L'Anguille est un poisson d'eau douce assez connu. Il se trouve quelquefois dans la mer ; ce n'est pourtant pas qu'il y prenne naissance, mais parce qu'il va assez souvent des rivieres dans la mer, & de la mer dans les rivieres. Il aime à habiter dans une eau pure & limpide. On assure qu'il devient maigre, décharné, & qu'il perit enfin quand il est dans une eau bourbeuse. Il luy faut même une assez grande quantité d'eau ; car sans cela il mourroit, comme il arrive aussi à la plûpart des autres poissons. On dit qu'il ne peut souffrir une grande alteration, & que quand on le transfere en Eté dans une eau beaucoup plus froide que celle où il étoit auparavant, il est bien-tôt suffoqué. Cependant on prétend qu'il peut vivre hors de l'eau jusqu'à cinq ou six jours, pourveu que le vent de Septentrion souffle pour lors. Il se nourrit de racines, d'herbes, & de tout ce qu'il trouve au fond des rivieres. Athenæus rapporte qu'il avoit vû des Anguilles dans un certain pays qui étoient tellement apprivoisées, que quand on leur presentoit quelque chose à manger, elles le venoient prendre dans la main des personnes mêmes. Ce poisson vit ordinairement sept ou huit ans. Aristote assure qu'en diffe-

quant les Anguilles, on n'y remarque aucune difference de sexe ; qu'elles n'ont ni semence, ni œufs, ni matrice, ni conduits seminaires, & qu'elles ne s'accouplent point ; de sorte qu'il prétend que leur generation ne vient que d'une corruption qui s'est faite dans le limon. Pline fait un autre sistême pour l'expliquer. Il dit que quand les Anguilles se frottent contre les rochers, les raelures qui tombent de leurs corps, s'animent dans la suite, & donnent la vie à une infinité de petites Anguilles. L'une ni l'autre explication de la generation des Anguilles ne me paroissent pas faciles à concevoir. Je suis même persuadé que si ces deux illustres Auteurs étoient actuellement vivants, & que l'anatomie nouvelle leur fût connue, ils se garderoient bien d'avancer des choses aussi peu vrai-semblables.

L'Anguille est d'un manger agréable, ce qui fait qu'elle est icy fort en usage. Sa chair est tendre, molle & nourrissante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques. Elle en contient aussi beaucoup de lentes, de visqueuses & grossieres, qui rendent cette même chair difficile à digerer, & propre a produire plusieurs mauvais effets que nous avons marquez. Cependant l'Anguille qui a été salée pour la garder, ne produit pas tant tous ces mauvais effets, parce qu'une partie de son phlegme visqueux & grossier s'est dissipée, & l'autre a été attenuée & divisée par le sel.

On mange les Anguilles ou rôties, ou bouillies. Celles qui ont été rôties me paroissent plus salutaires que les autres ; la raison en est qu'on les prive davantage de leur phlegme visqueux par cette maniere de les preparer, que

par l'autre. On doit aussi les assaisonner beaucoup, & boire de bon vin par dessus pour aider à la coction de ce phlegme dans l'estomac.

Graisse d'Anguille.

La graisse de l'Anguille est estimée propre pour ôter les taches de la petite verole, pour guerir les hemorroïdes, & pour faire croître les cheveux. On la met aussi dans l'oreille pour la surdité.

Peau. Mucilage.

On fait un Mucilage avec la peau de l'Anguille, en la mettant tremper & bouillir dans de l'eau. Ce Mucilage appliqué sur les tumeurs, les amollit & les resout. Il est propre pour les hernies.

Etimologie.

L'Anguille en Latin, *Anguilla, ab Angue*, Serpent, parce que ce poisson est fait comme un Serpent, & même il pourroit être appellé Serpent d'eau.

CHAPITRE XLII.

De la Tanche.

Especes.

IL y a deux especes de Tanches, une de mer, appellée en Latin, *Merula, seu Tinca marina* : on ne s'en sert point parmi les aliments ; l'autre d'eau douce, & fort connue dans les poissonneries. Il s'en trouve de differentes grosseurs. On en voit de grosses comme des Carpes, qui renferment dans leurs têtes deux petites pierres employées en Medecine pour amortir les acides, pour arrêter les cours de ventre, pour fortifier l'estomac, pour pousser par les urines, & pour chas-

ſer la pierre du rein & de la veſſie. La Tanche doit être choiſie tendre, graſſe, & bien nourrie. Elle eſt auſſi d'une ſaveur plus ou moins agreable, ſuivant qu'elle habite dans une eau plus ou moins claire & limpide. Choix.

La Tanche nourrit mediocrement. Elle eſt eſtimée propre, étant appliquée au poignet, ou à la plante des pieds, pour calmer l'ardeur de la fievre, & pour faire ſortir le venin au dehors. On la met auſſi ſur la tête pour adoucir les douleurs de cette partie. Enfin on l'applique ſur le nombril pour la jauniſſe. On employe le Fiel de la Tanche pour les maladies des oreilles. Bons effets.

L'uſage de la Tanche eſt condamné par pluſieurs Medecins, à cauſe d'un ſuc viſqueux, groſſier & excrementitiel qu'ils aſſurent qu'elle produit. On dit encore qu'elle cauſe des fievres & des obſtructions. Pour moy, je n'eſtime pas ce poiſſon tres ſalutaire; mais je ne le crois point pernicieux, puiſque nous n'en remarquons point de mauvais effets. Mauvais effets.

La Tanche contient beaucoup d'huile, de ſel volatile, & de phlegme. Principes.

Elle convient en tout temps, aux jeunes gens bilieux, qui ont un aſſez bon Le tems, l'âge & le temperamét.

eſtomac ; pourveu neanmoins qu'ils en uſent moderément.

REMARQUES.

LA Tanche eſt un poiſſon aſſez eſtimé pour ſon bon goût. Il habite plus volontiers dans les eaux dormantes & bourbeuſes, que dans celles qui ſont bien claires, & qui coulent avec rapidité. C'eſt pourquoy l'on le trouve plus ordinairement dans les étangs, dans les lacs & dans les marais, que dans les rivieres. Il ſe rencontre neanmoins quelquefois dans ces dernieres, mais principalement dans les endroits où elles ſont pleines de boüe & de limon dont il ſe nourrit ; & c'eſt ce qui fait que ſon uſage eſt condamné par pluſieurs Auteurs. Il eſt appellé en Latin par quelques-uns, *Piſcis ignobilis, vilis, & pauperiorum cibus* ; & Auſonius le nomme *Vulgi ſolatium* ; ce qui marque le peu de cas qu'on en faiſoit parmi les Anciens. Il eſt aujourd'huy dans un fort grand uſage ; & l'experience nous fait connoître que quoiqu'il ſe nourriſſe d'aliments ſales & bourbeux, il ne laiſſe pas d'être d'une ſaveur aſſez agreable, & il ne produit pas plus de mauvais effets que la Carpe, & pluſieurs autres poiſſons de la même nature.

La Tanche ſe trouve preſque par-tout. Il y a une ſi grande liaiſon entr'elle & le Brochet, à ce que quelques Auteurs rapportent, que quoique ce dernier ravage & mange tout ce qu'il trouve, il fait pourtant grace à la Tanche, comme à ſon amie.

Etimologie. La Tanche en Latin, *Tinca, quaſi tincta.* En effet elle a une couleur qui eſt aſſez differente de celle de la plûpart des autres poiſſons.

CHAPITRE XLIII.

De la Truite.

IL y a plusieurs especes de Truites qui different par le lieu où elles habitent, par leur couleur & par leur grandeur. Les unes se trouvent dans les rivieres profondes & rapides, les autres dans les lacs. Les unes ont une couleur noirâtre, les autres sont rougeâtres, ou plûtôt d'une couleur dorée; ce qui fait qu'elles sont apellées en Latin, *Auratæ*. Enfin il y en a une autre espece plus grande que les autres, appellée Truite saumonée, parce qu'elle a beaucoup de ressemblance avec le Saumon, par la figure de ses parties externes & internes. Elle n'est pas tout-à-fait si grande que le Saumon, & elle est plus estimée pour son goût exquis que les autres especes de Truites. Ces dernieres ont aussi beaucoup de rapport avec le Saumon en plusieurs choses; mais elles n'en ont pas tant que la Truite saumonée. Les Truites doivent être choisies grasses, bien nourries, d'une chair rougeâtre, ferme, friable, savoureuse, exempte de viscosité. Elles doivent aussi avoir été prises dans une eau claire, pure & limpide.

Especes.

Choix.

Bons effets. Elles fourniſſent un bon ſuc; elles ſe digerent facilement, & elles augmentent l'humeur ſeminale.

Mauvais effets. Elles ſe gâtent & ſe corrompent aiſément; c'eſt pourquoy elles ne doivent être gardées au ſortir de l'eau que le moins qn'il ſe pourra.

Principes. Elles contiennent beaucoup d'huile, de ſel volatile, & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elles conviennent en Eté, à toute ſorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LA Truite eſt un poiſſon d'un goût excellent. On le ſert ſur les tables les meilleures & les plus delicates. Il eſt couvert de petites écailles marquetées pour l'ordinaire de taches rouges, comme on le peut voir par ce vers:

Purpureiſque ſalar ſtellatis tergora guttis.

Ce poiſſon nage avec beaucoup d'agilité & de viteſſe. On prétend que quand il entend le tonnerre, il en eſt tellement épouvanté qu'il demeure comme immobile. Il mange des vers, de l'écume de riviere, des limaçons, & d'autres inſectes. Il ſe nourrit auſſi de petits poiſſons, & il les pourſuit avec tant de force & d'avidité du fond de l'eau juſqu'à la ſurface, qu'il ſe jette quelquefois dans de petits bateaux qu'il rencontre à ſon paſſage.

La Truite, outre qu'elle eſt agreable au goût, comme nous l'avons déja remarqué, produit

produit un bon ſuc, & pluſieurs autres effets ſemblables; la raiſon en eſt qu'elle eſt preſque toujours en mouvement, qu'elle vit de bons aliments, & qu'elle habite ordinairement dans des eaux claires & limpides: ce qui fait que ſa chair eſt peu chargée d'humeurs groſſieres & viſqueuſes, qu'elle eſt friable, & facile à digerer. Cependant cette même chair ſe gâte & ſe corrompt tres aiſément, parce qu'étant peu reſſerrée en ſes parties, elle cede facilement à l'effort de l'air qui y excite une fermentation, & qui détruit en peu de temps le premier arrangement de ſes parties.

La Truite eſt en Eté plus delicieuſe qu'en toute autre ſaiſon; mais en Hyver elle perd preſque tout ſon bon goût. On l'accommode & on la cuit de pluſieurs manieres differentes, on la fait ou bouillir, ou frire, ou rôtir. On la met auſſi en pâte, où elle eſt excellente. Quelques-uns la ſalent pour la conſerver plus long-temps, & pour la tranſporter d'un lieu dans un autre.

La Graiſſe de la Truite eſt adouciſſante, reſolutive, propre pour les hemorroïdes, pour les autres maladies de l'Anus, & pour les crevaſſes du ſein. Graiſſe de la Truite.

La Truite en Latin, *Trutta*, *à trudendo*, *quaſi Truſilis*; c'eſt-à-dire qui repouſſe avec force, parce qu'elle nage ſouvent contre le courant de l'eau, & qu'elle repouſſe les vagues avec une force incroyable. Etimologie.

Il y a une autre eſpece de Truite peu differente de celles dont nous avons parlé. Elle ſe nomme en Latin, *Thymallus*, *à thymi odore*, parce qu'elle a une odeur de thym. Sa chair eſt delicieuſe, facile à digerer, d'un bon Autre eſpece de Truite.

ſuc, & ſi ſalutaire, qu'en quelques endroits on en permet l'uſage aux malades. Elle a aſſez de reſſemblance par ſa figure aux Truites ordinaires. Elle habite comme elles dans des eaux pures & nettes. Elle vit des mêmes aliments ; & on l'eſtime davantage en quelques païs pour ſon bon goût, que les autres eſpeces de Truites. Sa graiſſe eſt propre pour les taches de la petite verole, pour la ſurdité, pour les bruiſſements d'oreille, pour les taches & les cataractes des yeux.

CHAPITRE XLIV.

De la Barbotte.

Choix. CE Poiſſon doit être choiſi bien nourri, d'une chair tendre, delicate, & agreable au goût.

Bons effets. Il nourrit mediocrement, & il ſe digere aſſez aiſément.

Mauvais effets. Il a une chair un peu molle, & viſqueuſe. Ses œufs, auſſi-bien que ceux du Barbot, ne ſont point bons à manger : car ils purgent par haut & par bas.

Principes. Il contient beaucoup d'huile, de phlegme, & de ſel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQUES.

LA Barbotte eſt un petit poiſſon de riviere fort connu dans les poiſſonneries. Il vit de bouë & d'écume. Pluſieurs perſonnes d'un goût fin & delicat ne l'eſtiment pas beaucoup, parce qu'ils prétendent qu'il conſerve la ſaveur des ordures dont il s'eſt nourri.

Son Foye eſt agreable au goût, & fort grand par rapport à la grandeur du reſte de ſon corps. Quelques Auteurs aſſurent qu'il n'y a que cette partie de ce poiſſon qui fourniſſe un bon aliment.

La Barbotte eſt ainſi appellée, parce qu'elle barbotte dans l'eau trouble. Etimologie.

CHAPITRE XLV.

Du Goujon.

IL y a deux eſpeces de Goujon, l'un de mer, & l'autre de riviere. Celuy de mer ſe diviſe encore en deux autres eſpeces, dont l'une eſt blanche, & l'autre noire. Elles ſont toutes deux de bon goût: la blanche cependant l'emporte par deſſus la noire. Le Goujon de mer & celui de riviere doivent être choiſis bien nourris, & qui ayent été pris dans une eau claire & limpide. Eſpeces. Choix.

Le Goujon nourrit mediocrement; il produit un bon ſuc, il ſe digere facilement, & il excite l'urine. Bons effets.

ſieurs Auteurs aſſurent que ſon uſage peut être permis aux perſonnes convaleſcentes.

Mauvais effets. Il ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en uſe immoderément.

Principes. Il contient beaucoup d'huile & de ſel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LE Goujon de mer, quoique d'un bon goût & d'un ſuc louable, eſt cependant peu en uſage. Pour celuy de riviere, il eſt fort connu dans les poiſſonneries, & il y eſt même à vil prix. Il eſt long & gros comme le pouce, & couvert de petites écailles. Il ſe trouve dans les lacs & dans les rivieres. Il habite principalement vers le fond, dans la boue : c'eſt pourquoy il eſt appellé en Latin par quelques Auteurs *Fundulus*. Il ſe nourrit d'algue, de mouſſe, & de petites ſanſues qu'il trouve dans les lacs. On dit auſſi qu'il mange les cadavres des hommes qui ont été noyez : ce qui fait qu'il eſt encore appellé par quelques-uns, ἀνθρωποφάγος, Antropofage.

La chair de Goujon eſt molle, peu reſſerrée en ſes parties, & peu chargée d'humeurs viſqueuſes & groſſieres : c'eſt pourquoy ce poiſſon eſt facile à digerer, & d'une ſaveur agreable.

Etimologie. Le Goujon en Latin, *Gobius*, à κωβιὸς, qui ſignifie la même choſe.

CHAPITRE XLVI.

De l'Eperlan.

ON doit choiſir l'Eperlan beau, luiſant, de couleur de perle, d'une chair molle, tendre, delicate, ſucculente, & ſentant la violette. Choix.

L'Eperlan nourrit mediocrement; il ſe digere facilement; il eſt eſtimé aperitif, & propre pour la pierre & pour la gravelle. Bons effets.

On ne remarque point qu'il produiſe de mauvais effets. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, & de ſel volatile. Principes.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Eperlan eſt un petit poiſſon qui naît dans la mer, & qui monte dans les rivieres où on le pêche Il ſe trouve en grande quantité dans la riviere de Seine vers Roüen. On aſſure qu'il eſt plus abondant & d'un meilleur goût vers la fin de l'Eté, ou au commencement de l'Automne, qu'en tout autre temps de l'année. On nous l'apporte ordinairement lié ſur de petits paniers plats. Ce poiſſon eſt long comme le doigt, & gros comme le pouce. Il vit de moucherons, de mouches, & d'inſe-

ctes. Il ressemble beaucoup au Goujon par sa figure & par ses vertus : sa chair est neanmoins plus delicieuse à cause d'un goût de violette qu'elle a. Ce qui vient apparemment de ce que les principes de l'Eperlan sont un peu plus exaltez que ceux du Goujon, & plus débarassez de matieres grossieres : c'est pourquoy ils produisent un sentiment plus delicat & plus fin sur l'organe du goût.

Etimologie. L'Eperlan en Latin, *Eperlanus*, *à perlâ*, perle, parce qu'il ressemble par sa couleur à une perle. On l'appelle aussi *Viola marina*, à cause de son odeur de violette.

CHAPITRE XLVII.

De la Lamproye.

Especes. IL y a deux sortes de Lamproye, sçavoir, une de mer, & l'autre de riviere. Toutes les deux sont en usage parmi les aliments pour leur bon goût.

Choix. Elles doivent être choisies tendres, delicates, grasses, bien nourries, & qui ayent été prises dans des eaux vives, pures & limpides.

Bons effets. La Lamproye nourrit beaucoup ; elle augmente l'humeur seminale. Sa graisse est émolliente, resolutive & adoucissante. On en frotte le visage & les mains de ceux qui ont la petite verole, pour empêcher qu'il n'y reste des marques.

Mauvais effets. La chair de la Lamproye se digere

difficilement. On prétend que ſon uſage eſt pernicieux aux perſonnes qui ont le genre nerveux foible, & qui ſont ſujettes à la goute & à la gravelle.

Ce poiſſon contient beaucoup d'huile, de ſel volatile, & de phlegme. **Principes.**

Il convient principalement dans le Printemps, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qui ont un bon eſtomac, & dont les humeurs ſont tenues ; mais les vieillards, les phlegmatiques, & ceux qui abondent en humeurs groſſieres doivent s'en abſtenir, ou en uſer ſobrement. **Le tems, l'âge & le temperament.**

REMARQUES.

LA Lamproye eſt un poiſſon qui a la figure d'une groſſe Anguille. Il eſt gras, & d'un goût exquis. Il étoit autrefois fort eſtimé, & il l'eſt même encore beaucoup ; car on le ſert ſur les meilleures tables. Il habite les lieux pierreux, & il ſe nourrit d'eau & de mouſſe. On dit qu'il ne vit que deux ans ; & que peu de temps aprés qu'il a mis au monde ſes petits, il maigrit inſenſiblement, & il meurt.

La Lamproye de mer eſt du nombre de ces poiſſons qui quittent la mer pour quelque temps, & qui y retournent enſuite. En effet, elle en ſort ordinairement au commencement du Printemps, & elle entre dans les rivieres, où elle fait ſes œufs ; enſuite elle retour- **Lamproye de mer.**

ne en ſon premier lieu avec ſes petits dans un certain temps marqué.

Lamproye de riviere.

Pour la Lamproye de riviere, elle demeure dans ſon lieu natal, c'eſt-à-dire, dans l'eau douce, & on la trouve aſſez ſouvent dans des ruiſſeaux & en des fontaines, où l'eau de la mer ne penetre point. Elle reſſemble par ſa figure & par ſon goût à la Lamproye de mer, & elle n'en differe que par ſa grandeur.

On a remarqué que les Lamproyes dans le Printemps étoient tendres, delicates & d'un bon manger; mais que dans tout autre temps elles étoient dures, coriaſſes, & de peu de goût. La chair de ce poiſſon eſt fort nourriſſante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuſes & balſamiques, propres à s'attacher aux parties ſolides, & à en reparer les pertes. Elle contient auſſi des ſucs lents, viſqueux & groſſiers qui la rendent difficile à digerer, & capable de produire les autres mauvais effets que nous avons marquez. Cependant on peut dire que la chair de la Lamproye eſt encore plus aiſée à digerer que celle de l'Anguille.

On accommode la Lamproye de pluſieurs manieres differentes. On la fait bouillir, ou rôtir, ou frire; on la met en pâte; on la ſale auſſi, & on la fume pour la conſerver plus long-temps, & pour la tranſporter plus aiſément d'un lieu en un autre. Quelques Auteurs anciens recommandent de noyer la Lamproye dans le vin, & de l'y laiſſer juſqu'à ce qu'elle y ſoit morte, afin qu'elle ait le temps de dépoſer une certaine malignité qu'ils prétendent qu'elle ait. Je ſuis perſuadé que le vin & les aromats conviennent fort bien pour l'aſſaiſonnement de ce poiſſon, non pas par

rapport à la prétendue malignité, car je la crois imaginaire; mais parce qu'ils servent à rendre la Lamproye plus facile à digerer, en attenuant ses sucs lents & visqueux.

La Lamproye en Latin, *Lampetra, à lambendis petris*; parce qu'elle leche & suce les pierres, les rochers, & la surface interieure des vaisseaux où elle a été mise. Etimologie.

Elle est encore appellée *Muræna, à μύρω, fluo*, je coule, parce qu'elle nage ordinairement en grande eau.

CHAPITRE XLVIII.

Du Saumon.

LE Saumon doit être choisi bien nourri, assez gros, d'un âge moyen, d'une chair tendre, friable, rougeâtre, & qui ait été pris dans une riviere pure & limpide. Choix.

Il nourrit beaucoup; il fortifie; il restaure; il pousse par les urines; il est pectoral & resolutif. Bons effets.

Il se digere un peu difficilement, & il pese sur l'estomac, principalement quand il est trop vieux. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile. Principes.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament, pourveu qu'on en use moderément. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Saumon est un poisson de mer d'un fort bon goût. Il est couvert d'écailles assez petites par rapport à la grandeur de son corps. Ces écailles sont marquetées de taches rousses ou jaunes. Il croît beaucoup en longueur & en grosseur, differemment cependant suivant les endroits où il habite. Sa grosseur ordinaire est de deux à trois pieds; mais on en trouve en quelques lieux qui en ont jusqu'à six. On en a vû aussi qui pesoient depuis vingt-quatre jusqu'à trente-six livres.

Quelques Auteurs rapportent que ce poisson ne vit que d'eau trouble & bourbeuse : cependant plusieurs pêcheurs ont observé qu'il mangeoit de petits poissons : on en a même trouvé quelquefoisdans ses intestins,& il n'est pas vraisemblable qu'un poisson aussi grand & aussi fort que le Saumon, se puisse substenter uniquement d'eau trouble. D'ailleurs, il n'auroit pas besoin de quantité de dents comme celles qu'il a, s'il pouvoit se passer d'aliments solides.

Quoique le Saumon soit un poisson de mer, comme nous l'avons dit, on le trouve aussi dans les rivieres, mais principalement dans celles qui se vont décharger immediatement dans la mer. Il y monte ordinairement au commencement du Printemps. On a remarqué que d'abord il engraissoit beaucoup dans l'eau douce, & que sa chair devenoit plus succulente, & d'un meilleur goût qu'elle n'étoit auparavant; mais que quand il restoit plus d'un an dans les rivieres, sa chair devenoit pâle, seche, maigre, & d'une saveur peu agreable. Ce poisson vit plusieurs années, & on le peut

tenir long-temps hors de l'eau ſans qu'il meure.

On mange le Saumon ou frais, ou ſalé: le frais eſt d'un goût beaucoup meilleur que le ſalé ; mais il ſe corrompt aiſément. On le ſale pour le garder plus long-temps, & pour le tranſporter en differents endroits. Le Saumon a une chair tendre, friable, & ſavoureuſe ; la raiſon en eſt que ce poiſſon n'habite point dans des eaux bourbeuſes, mais dans des rivieres claires & limpides, ou dans la mer ; qu'il eſt preſque toujours en mouvement, & qu'il vit de bons aliments. Cette même chair abonde en ſels volatiles, & en principes huileux & balſamiques, qui la rendent propre à nourrir beaucoup, à fortifier, & à produire pluſieurs autres effets ſemblables. Cependant on en doit uſer ſobrement, parce qu'étant aſſez graſſe, elle cauſe quelquefois des nauſées & des indigeſtions. On doit auſſi choiſir le Saumon d'un âge moyen, & non point trop vieux, parce qu'en ce dernier cas ſa chair devient ſeche, maſſive, peſante ſur l'eſtomac, & difficile à digerer.

Etimologie.

Le Saumon en Latin, *Salmo, à ſale*, ſel, parce qu'on le ſale pour le garder ; ou bien, *à ſaliendo*, ſauter, parce qu'il ſaute avec beaucoup de force & d'agilité, & qu'il avance preſque toujours contre le courant des rivieres.

Autre eſpece de Saumon.

Il y a une autre eſpece de Saumon appellé en Latin, *Salmero, ſeu Salmerinus, à Salmone*, Saumon, parce qu'il a beaucoup de reſſemblance avec le Saumon ordinaire en pluſieurs choſes. Il eſt neanmoins plus petit que luy. Il habite dans les rivieres & dans les lacs, & on le trouve frequemment proche la ville de

Trente. Ce poiſſon tient auſſi un peu de la Truite, & il a du moins auſſi bon goût qu'elle, & que le Saumon ordinaire. Sa chair eſt tendre, delicate, & friable. Elle n'eſt point viſqueuſe; mais elle eſt au contraire ſi facile à digerer, qu'en quelques endroits les Medecins en permettent l'uſage aux malades. Cette chair ſe corrompt tres vîte, ſi on ne la ſale: Elle produit à peu prés les mêmes effets que celle du Saumon dont nous avons parlé en premier lieu.

Pluſieurs prétendent que ce poiſſon n'eſt point du tout different du Saumon ordinaire, & qu'il devient par la ſuite auſſi grand que luy. Cependant Jonſton en fait une eſpece differente; & l'on voit bien même par la deſcription que cet Auteur nous donne de la figure de ce poiſſon, qu'il y a quelque petite difference entre luy & le Saumon. D'ailleurs, Geſnere dit avoir conſulté un jour un pêcheur fort habile dans ſon métier, & honnête homme, qui l'avoit aſſuré que ce poiſſon ne deviendroit jamais auſſi grand que le Saumon ordinaire, quand même on le laiſſeroit pluſieurs années dans une riviere.

CHAPITRE XLIX.

Du Merlan.

Choix.

LE Merlan doit être choiſi bien nourri, d'une chair tendre, friable, & legere.

Bons effets.

Sa chair nourrit mediocrement; elle produit un bon ſuc; elle eſt legere ſur l'eſtomac, & facile à digerer.

Le Merlan eſt un des poiſſons que nous connoiſſons qui produiſe le moins de mauvais effets. Il y a même des perſonnes qui en mangent avec excés, & qui ne s'en trouvent point incommodées ; c'eſt pourquoy on peut permettre en toute ſeureté l'uſage de ce poiſſon aux malades & aux convaleſcents. Mauvais effets.

Il contient beaucoup d'huile, & de ſel volatile. Principes.

Il convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

Le Merlan eſt un poiſſon de mer qui monte ſouvent vers les rivages. Il eſt fort connu en France ; & quoiqu'il y ſoit tres commun, il ne laiſſe pas d'y être eſtimé pour ſon bon goût, & ſervi ſur les meilleures tables. Il ſe nourrit de petits poiſſons, & de tout ce qu'il trouve dans la mer. Sa chair eſt fort ſalutaire ; la raiſon en eſt qu'elle n'eſt point chargée de ſucs viſqueux ; que ſes principes ſont ſuffiſamment exaltez, & qu'elle eſt peu reſſerrée en ſes parties : ce qui fait qu'elle eſt friable, legere, & facile à digerer.

On trouve dans la tête du Merlan deux petites pierres oblongues. Elles ſont aperitives, propres pour la colique nephretique, pour chaſſer la pierre du rein & de la veſſie, & pour arrêter les cours de ventre. On les prépare en les broyant ſur le porphyre. La doſe en eſt depuis dix grains juſqu'à quarante. Pierres de la tête du Merlan. Vertus. Doſe.

CHAPITRE L.

Du Maquereau.

Choix. LE Maquereau doit être choisi nouveau, d'une grosseur mediocre, bien nourri, & d'une chair tendre, succulente, & agreable au goût.

Bons effets. Il nourrit beaucoup. Sa chair est estimée resolutive & aperitive.

Mauvais effets. Elle produit des sucs visqueux & grossiers ; & elle se digere un peu difficilement.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme.

Le tems, l'âge & le temperament. Elle convient dans le Printemps & dans l'Eté, aux jeunes gens d'un temperament fort & robuste, & qui ont un bon estomac.

REMARQUES.

LE Maquereau est un poisson tres connu. Il se rencontre en grande abondance dans presque toutes les mers, mais jamais dans l'eau douce, suivant les observations de plusieurs Auteurs. On le trouve ordinairement dans le sable, & entre les pierres, sur le rivage. On le pêche pendant qu'il est de la grosseur où nous le voyons : car aprés ce temps il devient beaucoup plus gros, & il n'est plus reconnoissable de ce qu'il étoit auparavant.

Ce poisson est d'un grand usage en France à cause de son bon goût ; mais seulement pendant une certaine saison de l'année : car aprés ce temps-là on n'en voit plus. On le sale afin de le garder ; mais il n'est plus en cet état aussi agreable au goût qu'il l'étoit auparavant. On trouve de ce dernier en toute sorte de temps ; mais il échaufe beaucoup, & il ne fournit point un bon aliment.

Tous les Auteurs qui ont parlé du Maquereau, le mettent au nombre des poissons qui sont d'un mauvais suc. A la verité il a une chair un peu massive & visqueuse, nourrissante, mais difficile à digerer. Bellonius blâme la maniere de ceux qui font bouillir le Maquereau, pour le manger ; & il dit qu'on ne doit manger ce poisson que rôty, & mêlé avec des assaisonnements qui aident à sa digestion dans l'estomac. Il est certain qu'en le rôtissant on le prive davantage des sucs visqueux & grossiers qu'il contenoit naturellement.

Le Maquereau en Latin, *Scomber*, *à σκόμβρος*, qui veut dire la même chose ; & l'on prétend que le mot François de Maquereau a été donné à ce poisson, parce qu'aussi-tôt que le Printemps est venu, il suit les petites Aloses, qui sont communement appellées Vierges, & il les conduit à leurs mâles. Etimologie.

CHAPITRE LI.

De l'Eturgeon.

Il doit être choisi jeune, bien nourri, le plus tendre qu'il se pourra, & qui ait été pris dans les rivieres. Choix.

Bons effets. Il nourrit beaucoup ; il fournit un aliment ſolide & durable ; il lâche un peu le ventre. Ses os étant pulveriſez, & pris au poids d'une dragme, ſont eſtimez aperitifs, & propres pour les rumatiſmes, & pour la gravelle. On retire de ſa chair une colle de poiſſon plus difficile à ſe diſſoudre que la commune, mais qui produit le même effet qu'elle quand une fois elle a été diſſoute.

Mauvais effets. La chair de l'Eturgeon eſt ordinairement un peu dure, coriaſſe, graſſe, & difficile, à digerer : c'eſt pourquoy ſon uſage eſt préjudiciable aux perſonnes foibles & delicates, aux malades & aux convaleſcentes.

Principes. L'Eturgeon contient en toutes ſes parties beaucoup d'huile, & de ſel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient mediocrement pris en tout temps, aux jeunes gens forts, robuſtes, qui ont un bon eſtomac, & qui ſont accoûtumez à faire beaucoup d'exercice.

REMARQUES.

L'Eturgeon eſt un grand poiſſon qui habite tantôt dans la mer, & tantôt dans les rivieres. Il eſt d'un goût excellent. Il engraiſſe beaucoup dans les rivieres, & il y devient

plus delicieux que s'il avoit toujours demeuré dans la mer. Il pese ordinairement environ cent livres ; mais il y en a quelquefois qui pesent le double. Ce poisson est d'une force si grande, que quand il a frappé avec sa queuë une personne, quelque vigoureuse qu'elle soit, il la renverse par terre. On dit aussi qu'il rompt assez souvent les filets où il a été attrapé. On ne le trouve point dans les étangs ; car il n'y peut vivre long-temps. Comme il n'a pas de dents, il ne mange point de poissons, mais il se nourrit d'ordures, & d'écume de mer.

L'Eturgeon est fort rare en France. On le sale dans les lieux où il se trouve en abondance, & on le transporte en differents endroits. On prétend que le ventre est la partie de ce poisson la plus delicate. L'Eturgeon étoit autrefois beaucoup estimé parmi les Romains. Sa chair nourrit beaucoup, & produit un aliment solide, parce qu'elle contient des sucs épais & grossiers, qui s'étant une fois attachez aux parties solides, ne s'en séparent ensuite que difficilement. Cependant ces mêmes sucs la rendent difficile à digerer, & propre à produire d'autres mauvais effets. La chair de l'Eturgeon lâche le ventre, parce qu'étant fort grasse, elle relâche & debilite les fibres de l'estomac & des intestins.

CHAPITRE LII.

Du Haran.

LE Haran doit être choisi nouveau, gras, bien nourri, d'une chair blanche, friable, & d'un bon goût. Choix.

Bons effets. Il nourrit mediocrement ; il se digere facilement, & il produit un bon suc. Quelques-uns appliquent le Haran salé sur la plante du pied pour faire cesser la fievre.

Mauvais effets. Le Haran salé se digere difficilement ; il fournit un mauvais aliment ; il échaufe beaucoup ; il donne des rapports desagreables ; il excite la soif, & des humeurs âcres & picotantes. Le Haran soré est encore plus pernicieux ; il est plus dur, plus sec, plus difficile à digerer, & il produit un plus mauvais suc.

Principes. Le Haran contient beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le tems, l'âge & le temperament. Le Haran frais convient en temps froid, à toute sorte d'âge & de temperament. Pour le Haran soré & le salé ils sont pernicieux aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux ; & ils ne conviennent même à aucun temperament, à moins que l'on n'en use avec la derniere moderation.

REMARQUES.

IL n'y a point de poisson en France plus commun que le Haran. Il se rencontre en grande quantité dans la mer vers l'Ecosse, l'Irlande, la Bretagne, la Norvege & le Dan-

remarc. Il multiplie beaucoup ; & les Harans s'attroupent quelquefois en si grand nombre, qu'ils s'opposent & resistent au passage des vaisseaux. Comme ils sont fort abondants, on en retire toûjours beaucoup de la mer à chaque fois qu'on en pêche : & c'est ce qui fait qu'ils sont si communs. Ce poisson ne vit que peu de temps hors de l'eau. Il luit la nuit, & il donne une certaine lueur à l'eau, qui fait paroître comme s'il éclairoit. C'est alors que les pêcheurs atrappent les Harans avec plus de facilité. En effet, on a toujours remarqué que la pêche de ces poissons étoit plus heureuse & plus abondante de nuit que de jour.

Haran frais. Le Haran frais est d'un assez bon goût. Il produit aussi plusieurs bons effets : la raison en est que sa chair est tendre, peu resserrée en ses parties, peu visqueuse, & suffisamment chargée de principes huileux & balsamiques, & de sels volatiles. Quant au Haran qu'on a salé pour le garder, il est moins salutaire que le frais, non seulement parce que le sel l'a rendu âcre, & propre à produire des humeurs de la même nature, mais encore parce qu'il a insensiblement perdu une bonne partie de ses humiditez : ce qui fait qu'il ne se digere plus si aisément. Cependant il est moins pernicieux que le Haran soré, parce que ce dernier est encore plus sec, plus âcre, & moins chargé d'humiditez que l'autre.

Haran salé.

Haran soré,

Etimologie. Le Haran en Latin, *Halec, à* ἅλς, *sal*, sel ; *vel ab* ἁλικὸς, *aut ab* ἁλυκὸν, *salsamentum*, salure, parce qu'on a coûtume de saler le Haran, & de le mettre dans de la saumure pour le garder.

CHAPITRE LIII.

De la Sardine.

Choix. LA Sardine doit être choisie jeune, tendre, bien nourrie, recente, & qui ait été prise dans les mois de Mars & d'Avril.

Bons effets. Elle nourrit mediocrement; elle lâche un peu le ventre; elle produit un assez bon suc; elle est resolutive, propre pour les tumeurs des gencives, & pour les varices, étant écrasée & appliquée dessus.

Mauvais effets. Quand elle a été salée, elle échauffe beaucoup, elle excite la soif, & elle rend les humeurs âcres & picotantes.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Quand elle est fraîche elle convient en temps froid, à toute sorte d'âge & de temperament; mais quand elle a été salée, on en doit user avec plus de moderation, & principalement les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQVES.

LA Sardine est un petit poisson de mer assez connu. On la trouve communement dans la mer Mediterranée. Elle ressemble beaucoup à l'Enchois ; mais elle est plus grande & plus épaisse que luy. Elle a encore beaucoup de ressemblance avec une jeune Alose, & elle n'en differe qu'en ce qu'elle a moins de largeur que l'Alose. Elle se nourrit d'ordures qu'elle trouve dans la mer. Les Sardines courent de côté & d'autre en grande troupe, tantôt elles se trouvent au milieu de la mer, tantôt vers le rivage, tantôt vers les rochers & les pierres, comme on le peut voir par ces vers.

Et curvis habitant scopulis, & littora visunt,
Atque catervatim percurrunt æquoris undas,
Alternantque imas ponti, curruntque per æquor.
Hospitium mutant semper, pontoque vagantur.

La Sardine étant fraîche & nouvelle, est un manger delicieux, mais elle perd un peu de son bon goût quand elle a été salée. Elle produit en cet état à peu prés les mêmes inconveniens que le Haran salé, avec cette difference neanmoins qu'elle est d'un goût beaucoup plus relevé & plus agreable que luy. Les beuveurs s'en servent même comme d'un mets excellent, parce qu'elle leur fait trouver le vin bon, & qu'elle les excite à boire. On la peut mettre au nombre des aliments qui sont plus agreables qu'utiles & salutaires. Il y a peu de Nations à qui la Sardine soit inconnue : car

Sardine fraîche & salée.

dans les lieux où il n'y en peut point avoir de fraîche & de recente, on y en transporte de salée.

Etimologie. La Sardine en Latin, *Sarda*, ou *Sardina*, parce qu'autrefois on en transportoit beaucoup de la Sardaigne en differents endroits.

CHAPITRE LIV.

De l'Enchois.

Choix. ON doit choisir l'Enchois tendre, nouveau, blanc en dehors, rouge en dedans, petit, bien nourri, d'une chair ferme, & d'un bon goût.

Bons effets. L'Enchois est aperitif; il fortifie l'estomac, & il excite l'appetit.

Mauvais effets. Quand on en use avec excés, il échauffe beaucoup, & il rend les humeurs âcres & picotantes.

Principes. Il contient beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Il convient en hyver, aux vieillards, aux phlegmatiques, aux melancoliques, & à ceux qui ne digerent qu'avec peine; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux doivent s'en abstenir, ou en user tres sobrement.

REMARQUES.

L'Enchois est un petit poisson de mer gros & long à peu prés comme le doigt. On

le pêche en differents endroits, comme dans la riviere de Gennes, & en Provence. Il nage ordinairement en troupe d'autres Enchois qui font ensemble un gros peloton fort serré. Ils accourent au feu quand ils en voyent, & l'on s'en sert comme d'un appas pour les attirer. Mais on prétend que ceux qui ont été pris de cette maniere sont plus mous que les autres. On les sale aprés leur avoir ôté la tête & les entrailles qui se corrompent aisément.

Ce petit poisson est fort usité en France pour son goût exquis. On le mêle dans les sauces; il aide à la digestion, & il fortifie l'estomac par ses principes volatiles & salins qui excitent dans cette partie une chaleur douce & temperée, & qui divisent & attenuent les aliments qui y sont contenus. Cependant quand on en use avec excés, il rarefie trop fortement les humeurs par ces mêmes principes, & il produit par ce moyen les mauvais effets que nous avons marquez.

L'Enchois est appellé en Latin, *Apua.* Ce nom luy convient en particulier; mais on le donne aussi en general aux tres petits poissons, comme à la Sardine, & à la Melette, qui est un petit poisson qu'on mange fort communement au Languedoc, & qui a les mêmes vertus que l'Enchois. Etimologie. Melette.

CHAPITRE LV.

De la Plie, & du Quarelet.

ON les doit choisir nouveaux, tendres, d'une chair blanche, molle, & agreable au goût. Choix.

Bons effets. Ils nourriſſent beaucoup ; ils fourniſſent un bon ſuc ; ils ſe digerent facicilement ; ils adouciſſent les âcretez de de la poitrine ; & ils lâchent le ventre.

Mauvais effets. Leur chair eſt un peu viſqueuſe ; cependant on ne remarque point qu'elle produiſe de mauvais effets, à moins qu'on n'en uſe avec excés. On dit que quand ces poiſſons commencent à ſe pourir & à ſentir mauvais, ils purgent par le ventre.

Principes. Ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & mediocrement de ſel volatile.

Le tems, l'âge & le temperament. Ils conviennent en tout temps à toute ſorte d'âge & de temperament, & principalement aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQUES.

Noms. LA Plie & le Quarelet ſont deux poiſſons de même genre. On les appelle l'un & l'autre en Latin *Paſſer lævis*, pour les differencier d'une autre eſpece de *Paſſer* qu'on nomme *Squamoſus*, dont nous parlerons dans le Chapitre ſuivant.

La Plie eſt plus grande que le Quarelet. Pour ce dernier, il eſt ainſi appellé, parce qu'il a une forme quarrée. Il eſt auſſi nommé en Latin, *Quadratulus*, pour la même raiſon.

On trouve ces deux poiſſons dans la mer & dans

dans l'eau douce. Neanmoins ils se rencontrent en plus grande quantité dans la mer que par-tout ailleurs. Ils sont fort connus dans les poissonneries. Leur chair nourrit beaucoup, & elle adoucit les acretez de la poitrine, parce qu'elle contient un suc huileux, visqueux & balsamique, propre à s'attacher aux parties solides, & à embarasser les sels âcres qui picotoient les poûmons. Elle lâche aussi le ventre par le secours de ce même suc qui relâche un peu les fibres de l'estomac & des intestins, qui rend les voyes plus coulantes, & qui amollit & liquefie les matieres grossieres contenues dans les intestins.

Ces poissons sont appellez en Latin, *Passeres, quia parte supinâ albicant, pronâ fusci sunt, & terrei coloris, instar passerum avium.* On les appelloit encore autrefois *Pectines, forsan quòd spina eorum recta, & parallela pectinis instrumenti, quo capilli pectuntur, speciem præ se ferant.* Etimologie.

CHAPITRE LVI.

De la Limande, du Flez, & du Fletelet.

CEs poissons doivent être choisis nouveaux, tendres, d'une chair blanche & agreable au goût. Choix.

Ils nourrissent beaucoup; ils sont pectoraux, & propres à adoucir les acretez de la poitrine; ils lâchent le ventre. Bons effets.

Ils ne produisent point de mauvais effets à moins qu'on n'en use avec excés, Mauvais effets.

Principes. Ils contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & mediocrement de sel volatile.

Le tems, l'âge & le temperament. Ils conviennent en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQVES.

LA Limande, le Flez & le Fletelet sont trois poissons de mer appellez en Latin, *Passeres squammosi*. La Limande est de tous les trois le plus agreable au goût. Sa figure a beaucoup de ressemblance avec celle de la Sole. Elle est platte, mediocrement large, & garnie de petites écailles, rudes, & fortement attachées à sa peau.

Limande

Flez. Le Flez est couvert de petites écailles noires, marbrées de rouge. Il ressemble beaucoup par sa figure au Quarelet ; il est neanmoins plus petit que luy.

Fletelet. Enfin le Fletelet ne differe du Flez qu'en ce qu'il est moins grand.

Ces trois poissons sont fort employez parmi les aliments. Ils ont une chair molle, blanche, tout-à-fait semblable à celle du Quarelet & de la Plie. Ils produisent aussi les mêmes effets. Nous n'expliquerons point icy leurs vertus, puisque nous ne ferions que repeter ce que nous avons déja dit dans le Chapitre precedent.



CHAPITRE LVII.

De la Sole.

ELle doit être choisie fraîche, d'une chair tendre, ferme, blanche, delicate, & d'un bon goût. Choix.

Elle nourrit beaucoup ; elle produit un bon suc ; elle se digere facilement. Sa tête sechée & pulverisée, est estimée propre pour la pierre, pour la gravelle & pour le scorbut. Bons effets.

Elle ne produit point de mauvais effets, à moins que l'on n'en use immoderément. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatile. Principes.

Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

IL y a peu de poissons d'un goût aussi exquis, & en même temps aussi salutaire que la Sole. C'est pourquoy elle est appellée par quelques-uns, *Perdix marina*, Perdrix de mer. Elle est fort connue dans les poissonneries. On la sert sur les meilleures tables, & les plus delicates. Il s'en trouve de differentes grandeurs ou especes.

La chair de la Sole est tendre, friable, ferme, peu chargée de sucs visqueux & gros-

fiers ; & elle contient une juste proportion de principes huileux & salins : C'est ce qui fait qu'elle est d'un goût si relevé & si agreable, & qu'elle produit tous les bons effets que nous luy avons attribuez.

Etimologie. La Sole en Latin, *Solea*, parce qu'elle a quelque ressemblance par sa figure à une semelle de soulier que l'on nomme aussi *solea*.

Elle est encore appellée en Latin, *Buglossus*, & en Grec βούγλωσσος, à βοῦς, *Bos*, Bœuf, & γλῶσσα, *lingua*, langue, comme qui diroit langue de Bœuf, parce qu'elle ressemble un peu par sa figure à une langue de Bœuf.

CHAPITRE LVIII.

Du Turbot.

Especes. IL y a de plusieurs especes de Turbot differentes, non seulement par leur grandeur, mais encore en ce que quelques-unes d'entr'elles portent des aiguillons la tête & vers la queuë, & les autres n'en portent point.

Choix. Ce poisson doit être choisi frais, d'une chair ferme, blanche, tendre & succulente.

Bons effets. Il nourrit beaucoup ; il se digere facilement ; il produit un bon suc. Sa chair est estimée propre pour les maladies de la ratte, étant appliquée dessus.

Mauvais effets. Elle ne produit de mauvais effets qu'autant que l'on en use immoderément.

Elle contient beaucoup d'huile & de ſel volatile. Princi-pes.

Elle convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

JUvenal dans ſa quatriéme Satyre nous apprend quel cas les Anciens faiſoient du Turbot, par la deſcription plaiſante qu'il fait d'une aſſemblée de perſonnes d'un goût friand & delicat, convoquée par l'ordre de Domitien pour donner leur avis ſur la bonté de ce poiſſon. On peut dire qu'il eſt d'un goût exquis : auſſi eſt-il ſervi ſur les meilleures tables. Il eſt appellé par quelques-uns, *Phaſianus aquaticus*, Phaiſan d'eau, à cauſe de la delicateſſe de ſa chair, qui approche de celle du Phaiſan. Il eſt ſalutaire, & il produit pluſieurs bons effets : la raiſon en eſt que ſa chair eſt mediocrement reſſerrée en ſes parties ; qu'elle contient une proportion convenable de principes huileux & ſalins, & qu'elle eſt peu chargée de ſucs viſqueux & groſſiers.

Le Turbot eſt un poiſſon de mer que l'on trouve par-tout, & en tout temps. Il y en a de fort grands dans l'Ocean, & dans la mer Mediterranée. Rondelet dit en avoir vû qui avoient cinq coudées de long, quatre de large, & un pied d'épaiſſeur. Ce poiſſon habite quelquefois autour des terres graſſes, & au bord des rivages, mais le plus ſouvent à l'embouchure des rivieres, où il attend les autres poiſſons au paſſage. Il eſt vorace ; il mange les petits poiſſons qu'il rencontre, & ſur-tout les Ecreviſſes qu'il aime beaucoup. Il ſe remue lentement

à cause de l'étendue & de la largeur de son corps.

Etimologie. Le Turbot en Latin, *Rhombus*, parce qu'il est large, plat, & de figure rhomboïde, ou en losange.

CHAPITRE LIX.

De la Vive.

Especes. IL y a de deux sortes de Vives, une grande, & l'autre petite. On ne se sert dans les aliments que de la petite.

Choix. Elle doit être choisie tendre, succulente, fraîche, d'une chair ferme, friable, & d'un bon goût.

Bons effets. Elle nourrit beaucoup ; elle restaure ; elle fournit un bon suc, & elle se digere facilement. Sa chair est estimée propre pour toutes sortes de blessures venimeuses, étant appliquée dessus.

Mauvais effets. Elle ne produit de mauvais effets qu'autant qu'on en use avec excés.

Principes. Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LA Vive est un poisson de mer fort connu dans les poissonneries. On le sert

ſur les meilleures tables à cauſe de ſon goût exquis. Sa chair eſt tendre, ferme, friable, & peu chargée de ſucs viſqueux & groſſiers : c'eſt pourquoy elle ſe digere facilement, & elle produit les autres effets que nous luy avons attribuez.

La Vive habite ordinairement dans les lieux pierreux & ſablonneux. Elle ſe nourrit de petits poiſſons. On dit que quand on tâche de la prendre avec la main droite, elle reſiſte violemment ; mais que quand on y employe la main gauche, elle cede facilement, & elle ſe laiſſe atrapper. Ce fait eſt un peu difficile à concevoir, & il me paroît meriter confirmation.

Ce poiſſon eſt armé au haut du dos de petits os tranchants & venimeux qui luy ſervent de défenſes contre les pêcheurs. S'ils en ſont piquez, la partie s'enfle, & la tumeur eſt accompagnée ordinairement d'inflammation, de douleur, & de fievre. Ces petits os n'ont pas même perdu tout leur venin quand l'animal eſt mort : car quand les cuiſiniers s'en piquent par mégarde, il leur arrive preſque les mêmes accidents que ſi l'animal eût été vivant. On peut ſe ſervir pour remede, de matieres âcres, volatiles, ſulphureuſes, comme d'eſprit de vin, d'un mélange d'Oignon & de ſel, ou bien de la chair même de la Vive. Toutes ces matieres étant appliquées ſur la playe, ouvrent les pores de la peau, & elles donnent une iſſue plus libre aux parties venimeuſes qui s'y étoient introduites. Quelques-uns ordonnent dans cette occaſion, ou dans un autre cas pareil, de reduire en cendres le cerveau de la Vive, & d'en prendre interieurement la poudre. Ils font un grand cas de ce remede ; ce-

pendant ils n'examinent pas que par cette calcination ils privent le cerveau de ce poisson, de ses sels volatiles, qui sont les plus efficaces pour détruire le venin, & qu'ils reduisent ce cerveau en forme de matiere alkaline, propre seulement à absorber quelques pointes acides. Ainsi je crois que le cerveau de la vive seroit beaucoup plus utile si on le donnoit sans qu'il eût subi l'operation dont nous avons parlé.

Etimologie. La Vive en Latin, *Draco*, à δράκω, *oculus*, œil, parce que ce poisson a la vûë fine & aiguë.

CHAPITRE LX.

Du Rouget.

Choix. LE Rouget doit être choisi tendre, recent, bien nourri, & d'un bon goût.

Bons effets. Sa Chair se digere facilement. Elle produit un bon suc ; elle nourrit beaucoup ; elle restaure, & elle retablit les forces ; elle excite l'humeur seminale ; elle est estimée propre pour arrêter les cours de ventre.

Mauvais effets. On ne remarque point qu'elle produise de mauvais effets.

Principes. Le Rouget contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

Le tems, l'âge & le temperament. Il convient principalement en hyver, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

LE Rouget eſt un poiſſon de mer fort connu dans les poiſſonneries. Il eſt armé ſur le dos de pluſieurs pointes piquantes. Il ſe nourrit de chair ; il mange les petites Ecreviſſes, & d'autres petits poiſſons. Il eſt plus eſtimé en Hyver qu'en Eté, ſoit parce qu'en Hyver il nage en pleine mer, au lieu qu'en Eté il approche du rivage ; ce qui fait qu'il ſe nourrit dans ces deux ſaiſons d'aliments differents; ſoit parce qu'en Eté, à ce que quelques Auteurs rapportent, il fait ſes petits.

La chair du Rouget ſe digere facilement, parce qu'elle eſt tendre, delicate, peu reſſerrée en ſes parties, & peu chargée de ſucs groſſiers. Elle nourrit beaucoup, & elle reſtaure par le ſecours de ſes parties huileuſes & balſamiques, & de ſes ſels volatiles. Enfin elle eſt eſtimée propre pour arrêter les cours de ventre. Elle agit en cette occaſion en calmant & en retenant par ſes principes huileux & embarraſſants la fougue des humeurs âcres & picotantes qui cauſoient cette incommodité.

Le Rouget en Latin, *Erythrinus, ab* ἐρυθρὸς, *ruber*, rouge, parce que ce poiſſon eſt rouge. Etimologie.

Pline l'appelle encore en Latin par la même raiſon, *Rubellio*.

CHAPITRE LXI.

De l'Aloſe.

L'Aloſe doit être choiſie recente, bien nourrie, d'une chair tendre & a- Choix.

greable, & qui ait été priſe dans l'eau douce.

Bons effets. Elle nourrit beaucoup; elle provoque le ſommeil. On trouve dans la tête de ce poiſſon un Os qui eſt eſtimé propre pour guerir les fievres quartes, pour chaſſer la pierre du rein & de la veſſie, pour pouſſer par les urines, & pour abſorber les humeurs acides: car il eſt Alkali. On prétend encore que l'eſtomac de l'Aloſe deſſeché & reduit en poudre, fortifie l'eſtomac, étant pris interieurement.

Mauvais effets. La Chair de l'Aloſe, principalement quand elle n'eſt pas bien fraîche, a une certaine acreté qui incommode un peu les Gencives, & qui excite la ſoif. L'Aloſe qui a été priſe dans la mer, a auſſi une chair un peu dure & difficile à digerer.

Principes. Ce poiſſon contient en toutes ſes parties beaucoup d'huile & de ſel volatile.

Le tems, l'âge & le temperament. Il convient dans le Printemps, où il eſt meillleur qu'en toute autre ſaiſon, à toute ſorte d'âge & de temperament, pourveu neanmoins qu'on en uſe moderément.

REMARQUES.

L'Alose est un poisson fort connu dans les poissonneries. Il est servi sur les tables les plus delicates pour son bon goût. Il contient des principes huileux balsamiques, & un peu visqueux, propres à nourrir beaucoup, en se congelant dans les parties solides, & à exciter quelquefois le sommeil, en liant & embarrassant les esprits animaux. Ce sont encore ces sucs visqueux, chargez de quelques sels âcres qui incommodent les gencives en s'y attachant, & qui excitent la soif en picotant les parois de l'estomac. Ce poisson étoit peu estimé chez les Anciens, suivant le rapport d'Ausonius, qui marque qu'il n'y avoit que les gens de la lie du peuple qui en mangeassent.

L'Alose est un poisson de mer; mais on la trouve aussi dans les rivieres: car elle y passe ordinairement à l'entrée du Printemps. Elle est au sortir de la mer, maigre, seche, aride, & d'un mauvais goût; mais quand elle a resté quelque temps dans l'eau douce, elle devient grasse, charnue, & d'une saveur agreable. On dit qu'elle craint tellement le tonnerre, qu'elle meurt souvent de peur quand elle l'entend. Rondelet rapporte qu'il en a vû qui au son d'un luth acouroient & sautoient en nageant vers la surface de l'eau.

On sale l'Alose pour la conserver, & pour la transporter en differents endroits; mais elle n'est plus en cet état d'un goût aussi agreable qu'auparavant. Alose sallée.

L'Alose en Latin, *Alosa, ab alendo*, nourrir, parce qu'elle est fort nourrissante. Etimologie.

CHAPITRE LXII.

De la Raye.

Especes. IL y a plusieurs sortes de Rayes ; les unes ont la peau armée presque partout de pointes blanches avec des figures d'étoiles sur le dos ; & les autres n'ont des pointes qu'à la queuë. Il y a encore une autre espece de Raye que l'on pêche à Marseille, & qui est fort estimée. Elle est appellée en Latin, *Raya clavellata*, & en François, Raye bouclée. Cette Raye est d'une couleur noirâtre, plus petite que les autres, plus tendre, & d'un goût plus exquis. Toutes les Rayes doivent être choisies bien nourries, les plus tendres qu'il se pourra, & qu'on ait laissées mortifier quelque temps avant que de les manger.

Choix.

Bons effets. La Raye nourrit beaucoup ; elle produit même un aliment assez solide & assez durable. Quelques personnes prétendent que son usage excite les ardeurs de Venus, & augmente beaucoup la quantité de l'humeur seminale.

Mauvais effets. La chair de la Raye est naturellement un peu dure, difficile à digerer, & propre à exciter des vents, & à produire des

humeurs lentes & grossieres. La Raye qui n'a point été suffisamment mortifiée, produit encore davantage tous ces mauvais effets.

Ce poisson contient en toutes ses parties beaucoup d'huile & de sel volatile. Principes.

Il convient en tout temps, aux jeunes gens bilieux & sanguins qui ont un bon estomac. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

LA Raye est un poisson de mer fort connu. Il est d'un bon goût, & d'un grand usage parmi les aliments. Il multiplie beaucoup; c'est pourquoy il est assez commun. Il se nourrit de petits poissons, & il habite dans les lieux bourbeux & fangeux de la mer proche des rivages. On le sale en quelques endroits, & on le fait secher au Soleil & à la fumée. On le bat même fortement pour le faire secher plus vîte, & quand il est bien sec, on le garde long-temps sans qu'il se gâte. On le transporte en cet état en differents endroits; mais c'est un mauvais aliment. Raye seche & salée.

Pour la Raye dont nous nous servons communement en France, elle n'a point été salée. Elle contient des sucs visqueux qui la rendent difficile à digerer; mais elle nourrit beaucoup, & elle produit un aliment solide & durable, parce que ces mêmes sucs s'attachent aux vesicules des fibres, de maniere qu'ils ne s'en séparent ensuite que difficilement.

La Raye, pour produire de bons effets, &

pour être plus agreable au goût, ne doit point être trop fraîche ; il faut qu'elle ait été gardée un certain temps, pendant lequel il s'y soit excité une petite fermentation, laquelle ait insensiblement détruit & attenué quelques matieres lentes & visqueuses qui rendoient sa chair dure & coriasse : c'est pourquoy nous mangeons à Paris la Raye meilleure que ceux qui sont plus voisins de la mer, parce qu'elle a eu plus de temps pour se mortifier pendant le voyage.

Dents de la Raye. Les Dents de la Raye broyées sur le porphyre, peuvent être employées pour absorber les acides, de même que les yeux d'Ecrevisse, & toutes les autres matieres alkalines.

Fiel. Le Fiel de la Raye est propre pour les maladies d'oreille.

Foye. Rondelet vante fort le Foye de ce poisson pour les démangeaisons.

Etimologie. La Raye en Latin, *Raya*, *à radio*, rayon, parce qu'elle a sur le dos des figures d'étoiles.

Quelques-uns tirent l'Etimologie de *Raya*, *à rubo*, ronce, parce qu'elle porte sur son dos & sur sa queuë des pointes semblables à celles des ronces.

CHAPITRE LXIII.

De la Morue.

Choix. ELle doit être choisie blanche, tendre, nouvelle, & d'un bon goût.

Bons effets. Elle nourrit beaucoup, & elle produit un bon suc.

Celle qui a été ſalée n'eſt pas à beaucoup prés d'un auſſi bon goût que la nouvelle. Elle eſt auſſi plus difficile à digerer, plus dure, & plus coriaſſe. On doit l'avoir fait deſſaler avant que de la manger, parce que ſans cela elle altere & elle échaufe beaucoup. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile, & de ſel volatile. Principes.

Elle convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & à toute ſorte de temperament. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Morue eſt un poiſſon de mer fort connu dans les poiſſonneries. Il eſt long d'environ deux pieds, & large à proportion. Il eſt d'un grand uſage parmi les aliments. Sa chair étant fraîche & nouvelle, produit un bon ſuc, & nourrit beaucoup, parce qu'elle contient une grande quantité de principes huileux & balſamiques. Mais quand elle a été ſalée, & qu'elle eſt trop vieille, elle n'eſt plus d'un ſi bon goût, ni ſi aiſée à digerer; non ſeulement parce que le ſel marin a fixé & apeſanti ſes parties les plus volatiles & les plus propres à exciter une ſaveur agreable, mais encore parce que s'étant introduit dans les pores de cette même chair, il l'a rendue plus ſolide, plus dure, & plus compacte.

La Saumure de la Morue eſt reſolutive & deſſicative, étant appliquée exterieurement. On la mêle encore dans les lavements, & elle Saumure de la Morue.

Vertus. est laxative, parce que contenant beaucoup de sel, elle irrite & picote les glandes intestinales, & elle en fait suinter plus de liqueur qu'il n'en sortoit auparavant.

Merluche. La Merluche qui est fort en usage en France, n'est autre chose que de la Morue que l'on a fait saler & secher. Quelques-uns prétendent que ce n'est pas la Morue dont nous avons parlé auparavant, mais une autre espece appellée en François, Molue, & en Latin, *Molua major.* Quoiqu'il en soit, la Merluche est un assez mauvais aliment, parce qu'elle est dure, coriasse, & difficile à digerer. Cependant il y a beaucoup de gens qui s'en font un ragoût.

La Saumure de la Molue a les mêmes vertus que celle de la Morue.

CHAPITRE LXIV.

Du Barbeau.

Choix. ON doit preferer les petits Barbeaux aux plus grands, parce qu'ils sont plus aisez à digerer. Ils doivent aussi avoir été pris dans des eaux pures & limpides.

Especes. On en connoît de deux especes; les uns sont garnis de poils, les autres n'en ont point.

Bons effets. Le Barbeau nourrit beaucoup; il produit même un aliment assez solide & assez durable. Il est estimé propre pour appaiser la colique, pour exciter les hemorroïdes, & pour guerir la morsure

des bêtes venimeuſes. On prétend encore qu'il calme les ardeurs de Venus ; mais je ne ſçai ſi toutes ces vertus qu'on luy attribue, ſont fondées ſur des experiences bien aſſurées. Les œufs de ce poiſſon ſont purgatifs.

Le Barbeau eſt un peu dur, & difficile à digerer. Un certain Auteur rapporte que le vin où l'on l'a fait tremper & bouillir, provoque la ſterilité aux hommes & aux femmes. Mauvais effets.

Ce poiſſon contient beaucoup de phlegme, d'huile, & de ſel preſque tout volatile. Principes.

Il convient en tout temps, aux jeunes gens bilieux, à ceux qui ont un bon eſtomac, & qui ſont accoûtumez à un grand exercice de corps. Le temps, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Barbeau eſt un poiſſon de mer, oblong, & de grandeur mediocre. Il eſt couvert de grandes écailles tendres. Il peſe rarement plus de deux livres. Il ſe nourrit d'Algue, d'Huitres, de petits poiſſons, de cadavres d'animaux, & principalement, ſuivant le rapport de quelques Auteurs, de Lievre marin : ce qui le faiſoit autrefois conſacrer à Diane. Il engendre trois fois l'année : il eſt appellé par quelques-uns *Trigla*, comme on le peut voir par ce vers.

Accipiunt Triglæ terno cognomina partu.

La chair du Barbeau est un peu difficile à digerer à cause de quelques sucs grossiers qu'elle contient. Cependant ces mêmes sucs la rendent fort nourrissante, & propre à produire un aliment solide & durable. Ce poisson est d'un bon goût. Les Anciens Romains en faisoient un tres-grand cas : ce qui l'avoit fait mettre parmi eux à un prix excessif, comme plusieurs Histoires fideles & veritables nous le confirment. La partie du Barbeau qui est la plus estimée pour son bon goût, est le Foye. La tête tient le second rang. Mais Galien fait aussi peu de cas de l'une que de l'autre, non seulement pour le goût, mais encore pour la santé.

CHAPITRE LXV.

Du Thon.

Choix. LE Thon doit être choisi jeune, tendre, & qui ne soit ni trop gras, ni trop maigre.

Bons effets. Sa chair nourrit beaucoup ; elle produit un aliment solide & durable ; elle est estimée propre pour resister au venin, & pour guerir la morsure de la vipere & des chiens enragez.

Mauvais effets. Elle se digere difficilement ; & elle charge l'estomac, principalement quand elle est trop grasse.

Principes. Le Thon contient en toutes ses parties beaucoup d'huile, & de sel volatile.

On le mange ordinairement en Hyver & en Automne. Il convient aux jeunes gens bilieux & ſanguins, qui ont un bon eſtomac, & qui ſont accoûtumez à faire beaucoup d'exercice.

Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LE Thon eſt un grand & gros poiſſon de mer. Il ſe trouve en abondance dans la mer Mediterranée, en Provence, en Eſpagne, & en Italie. Ariſtote remarque qu'il monte quelquefois dans les rivieres. Il eſt couvert de grandes écailles unies étroitement les unes aux autres. Il vit d'algue, de glands, & de pluſieurs plantes de mer. On dit qu'il eſt ſi cruel, qu'il devore juſqu'à ſes petits. On dit auſſi qu'il voit plus clairement de l'œil droit que du gauche. Quelques Auteurs aſſurent qu'il ne vit que deux ans; cependant il eſt bien difficile de concevoir comment ce poiſſon qui vient quelquefois à une grandeur & à une groſſeur prodigieuſe, puiſſe devenir tel, ſeulement pendant l'eſpace de deux années.

On ſale le Thon dans les endroits où l'on le pêche, afin de le conſerver, & de le pouvoir tranſporter en differents lieux. Il a une chair ferme, friable, & d'un goût exquis. Les parties de ce poiſſon les plus delicates & les plus ſucculentes, ſont celles du bas ventre; neanmoins comme elles ſont ordinairement fort graſſes, elles ſe figent ſur l'eſtomac, & en relâchent & débilitent les fibres: c'eſt pourquoy l'on doit preferer pour la ſanté les parties du Thon qui ne ſont pas ſi chargées de graiſſe; quoique ces dernieres ne ſoient

pas d'un goût si exquis que les autres.

Etimologie. Le Thon en Latin, *Thunnus, vel Thynnus; à θύειν, impetu ferri*; parce que ce poisson dans les chaleurs de la Canicule se jette quelquefois avec impetuosité sur les rivages, & dans les navires.

CHAPITRE LXVI.

Des Moucles.

Especes. IL y a deux especes de Moucles; sçavoir, ceux de mer, & ceux de riviere. Choix. On doit choisir les Moucles de mer preferablement aux autres, pourveu que leur chair soit tendre, bien nourrie, blanche, delicate, & d'un bon goût.

Bons effets. Elle lâche le ventre, elle nourrit peu, & elle est estimée dessicative & resolutive. La Coquille de Moucle broyée sur le porphyre, peut être employée depuis demi scrupule, jusqu'à une dragme, pour arrêter les cours de ventre, & pour absorber les aigres. On s'en sert encore pour déterger, & pour consumer les cataractes qui naissent sur les yeux des Chevaux.

Mauvais effets. Les Moucles, & principalement ceux de rivieres, se digerent difficilement. Ils produisent des humeurs lentes & visqueuses. Ils passent aussi pour exciter la

fievre, & pour causer des obstructions dans le bas ventre.

Les Moucles contiennent beaucoup de phlegme, d'huile, & de sel volatile. Princi-pes.

Ils conviennent en tout temps, aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont un bon estomac, pourveu qu'ils en usent moderément. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LEs Moucles sont de petits coquillages assez connus dans les poissonneries. Ceux de mer ont une chair delicate, tendre, & d'un bon goût. Cette chair nage dans une eau salée qui aide à sa digestion dans l'estomac. Moucles de mer. Pour les Moucles de riviere, ils ont une coquille ovale & jaunâtre, qui contient un petit poisson plus dur & plus indigeste que celuy du Moucle de mer, à cause d'un suc visqueux, gluant & insipide dont il est chargé, & qui contribue à produire tous les mauvais effets que nous avons marquez. Moucles de riviere.

Les Moucles de mer sont en usage presque en toute sorte de pays parmi les aliments. Ils vivent d'eau dont ils remplissent de temps en temps leurs coquilles. Ils sont environnez d'une mousse filamenteuse, & ils se trouvent ordinairement attachez à des rochers, à des pierres, & quelquefois même à des morceaux de bois.

Le Moucle en Latin, *Musculus*, ou parce qu'il a la figure d'un petit muscle, ou parce que, comme nous avons déja remarqué, il est entourré d'une espece de mousse appellée en Latin, *Muscus*. Etimologie.

Il y a encore plusieurs autres petits coquillages de mer dont on se sert en quelques endroits parmi les aliments, & principalement sur les ports de mer. Nous n'en parlerons point icy, parce qu'ils sont en trop grand nombre, & que d'ailleurs ils produisent à peu prés les mêmes effets que les Moucles.

CHAPITRE LXVII.

Des Huitres.

Especes.

IL y a un grand nombre d'especes differentes d'Huitres, qui sont toutes bonnes à manger. Elles doivent être choisies nouvelles, d'une grandeur mediocre, tendres, humides, delicates, d'un bon goût, & qui n'ayent point été prises dans des eaux sales & bourbeuses.

Choix.

Bons effets.

Elles excitent le sommeil; elles donnent de l'appetit; elles provoquent les ardeurs de Venus; elles poussent par les urines; elles nourrissent peu; leur usage est estimé par quelques-uns salutaire aux scorbutiques, & à ceux qui sont attaquez de la goute. Je ne conçois pas bien par quel endroit ils le croyent si convenable à ces sortes de maladies. L'Ecaille de l'Huitre étant calcinée & pulverisée, est aperitive, dessicative, & detersive, propre pour nettoyer les dents, & pour ab-

ſorber les acides ; car elle eſt alkaline.

L'Huitre ſe digere un peu difficilement ; elle produit des humeurs viſqueuſes & phlegmatiques, & ſon uſage immoderé peut quelquefois cauſer des obſtructions. Mauvais effets.

L'Huitre contient beaucoup d'huile, de phlegme, de ſel volatile & de fixe. Principes.

Ce poiſſon convient principalement en temps froid, aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui ont un eſtomac fort, & qui digere facilement. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

Les Huitres ſont des poiſſons à coquilles qui naiſſent dans la mer, & qui ſont aſſez connus. Pline, & quelques autres Auteurs anciens rapportent qu'il n'y a aucune difference de ſexe parmi ces poiſſons, & qu'ils ne ſont engendrez que par la pourriture d'une matiere bourbeuſe & limoneuſe, ou par l'écume qui s'attache, & qui demeure long-temps autour des navires. Aſſurément cette ſorte de generation ne ſe conçoit pas avec beaucoup de facilité.

Les Huitres ſe nourriſſent d'eau & de limon. Elles ont pour ennemies les Ecreviſſes & les Etoiles de mer. Un certain Auteur remarque que quand l'Huitre ouvre ſes écailles pour ſe rafraichrir un peu, l'Ecreviſſe luy jette auſſitôt une pierre entre deux, afin qu'elle ne ſe puiſſe plus fermer, & enſuite elle mange le poiſſon qui eſt dedans.

Differences.

Les Huitres habitent en differents lieux; sçavoir, en pleine mer, dans les rivages, dans les endroits pierreux, & à l'embouchure des rivieres qui se vont rendre dans la mer. Pline rapporte qu'elles aiment beaucoup à être dans l'eau douce. On dit aussi que celles qui se trouvent dans l'Ocean, sont plus grosses que celles qui se rencontrent dans la mer Mediterranée; & que suivant les lieux differents elles ont la grandeur, la couleur, & la saveur differentes. On en voit dans quelques rivages des Indes de fort grandes. En Europe elles sont d'une grosseur mediocre: la mer d'Espagne en fournit de rouges; & en quelques autres endroits l'écaille & la chair de l'Huitre sont noires. Les meilleures Huitres, & les plus estimées pour leur bon goût, sont celles que l'on trouve en Angleterre vers le rivage de la mer.

Les Romains faisoient autrefois un grand cas des Huitres. Elles sont aussi fort en usage en France, & en plusieurs autres endroits où l'on les regarde comme un mets exquis. On les mange crues ou cuites. Les cuites sont plus difficiles à digerer que les crues, parce que la coction les durcit, & les prive d'un suc salé qu'elles contiennent naturellement, & qui ne contribue pas peu à leur digestion dans l'estomac.

L'Huitre contient des parties visqueuses & gluantes, qui étant portées au cerveau, excitent quelquefois le sommeil, en fixant en quelque sorte le mouvement des esprits animaux. Elle est aussi un peu difficile à digerer à cause de ces mêmes parties. Elle donne de l'appetit, parce qu'elle est abreuvée d'un suc salé qui picote legerement les fibres de l'estomac. Enfin on

on prétend qu'elle est propre à provoquer les ardeurs de Venus. Ce suc dont nous venons de parler, peut produire cet effet en rendant les humeurs plus âcres & plus picotantes. Mais je crois que le Poivre que l'on mêle ordinairement avec les Huitres, y contribue aussi.

L'Huitre en Latin, *Ostreum, vel Ostrea,* ἀπὸ τῦ ὀςράκυ, *vel quasi* ὄςεον, *quòd testâ velut osseâ tegatur;* parce qu'elle est couverte d'une forte coquille. Etimologie.

CHAPITRE LXVIII.

Des Ecrevisses.

Il y a deux especes d'Ecrevisses; sçavoir, celles de mer, & celles de riviere. Chacune de ces deux especes sont encore distinguées en plusieurs autres. On les doit choisir toutes charnues, bien nourries, tendres, & d'un bon goût. Especes. Choix.

Leur chair nourrit beaucoup; elle produit même un aliment assez solide; elle fortifie; elle adoucit les acretez de la poitrine; elle est salutaire aux phtysiques & aux astmatiques; elle purifie le sang; elle pousse par les urines; elle déterge les ulceres de la gorge, étant prise en bouillon ou en substance. Bons effets.

Elle se digere un peu difficilement, & elle produit des humeurs lentes & visqueuses. Mauvais effets.

Princi-pes. Elle contient beaucoup d'huile, de sel volatile, & de phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament. Elle convient en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux.

REMARQUES.

Ecrevisses de mer. LEs Ecrevisses d'eau douce sont des poissons assez connus, & fort en usage pour leur bon goût. Elles se trouvent presque partout, en Europe, où il y a des rivieres & des lacs. Elles se nourrissent d'herbes, de Grenouilles, de la chair & des excrements de differents animaux : ce que l'on reconnoît, parce que quand on a jetté quelque cadavre d'animal dans l'eau, elles y accourent en grand nombre, & elles ne le quittent point qu'elles ne l'ayent tout-à-fait mangé. On dit qu'elles peuvent vivre assez long-temps hors de l'eau, pourveu qu'on leur donne des herbes à manger. La chair des Ecrevisses de riviere contient un suc huileux & balsamique, propre à nourrir, à humecter, à adoucir les acretez de la poitrine, & à produire plusieurs bons effets que nous avons marquez. Mais comme ce suc est d'une nature lente & visqueuse, ces poissons sont un peu difficiles à digerer : cependant ils ne le sont pas tant que les Ecrevisses de mer qui contiennent pour l'ordinaire un suc encore plus grossier, & qui à cela prés ressemblent parfaitement en vertus aux Ecrevisses de riviere.

Ecrevisses de riviere. Les Ecrevisses de mer sont la plûpart beaucoup plus grosses que celles de riviere, On en trouve en Amerique d'une grosseur prodigieuse. Quelques Auteurs rapportent que

ces Ecrevisses sont fort cruelles & dangereuses, & qu'elles dechirent quelquefois les hommes en mille pieces, apres les avoir attirez avec leurs mordants ou pattes fourchues, & disposées en maniere de tenailles.

Les Sallicoques ou Chevrettes, dont l'usage est fort commun dans quelques pays, sont des especes d'Ecrevisses de mer qui n'ont pourtant pas les pattes en tenailles comme les precedentes, mais droites & pointues. Il y en a beaucoup d'especes qui different en grandeur & en couleur, & qui sont décrites par Jonston, & par plusieurs autres Auteurs. Leur chair est d'un bon goût, pectorale, fortifiante, & plus aisée à digerer que celle des autres Ecrevisses de mer. Sallicoques, ou Chevrettes.

Nous ne parlerons point icy de plusieurs autres especes d'Ecrevisses, de peur de nous étendre trop. Il suffit de sçavoir qu'elles ont toutes les mêmes vertus, & qu'elles sont fort convenables aux hectiques & aux phtysiques, par les raisons que nous avons déja rapportées. On prépare ces poissons de bien des sortes de manieres. On en fait des soupes, des bouillons, & d'autres mets aussi agreables que salutaires.

Quelques Auteurs assurent que les Ecrevisses de mer en Europe sont charnues & succulentes vers le temps de la pleine Lune; mais qu'à mesure que la Lune décroît, elles diminuent en grosseur, & elles perdent leur embonpoint. Ces mêmes Auteurs disent aussi que dans les Indes la Lune produit un effet tout opposé chez les Ecrevisses: car quand cet Astre ne paroît point, elles sont grosses & grasses; mais elles deviennent maigres & languissantes quand il paroît.

CHAPITRE LXIX.

Des Grenouilles.

Especes. IL y a beaucoup d'eſpeces de Grenouilles qui different par leur grandeur, par leur couleur, & par le lieu où elles habitent. Celles de mer ſont monſtrueuſes, & ne ſont point employées parmi les aliments. Les Grenouilles terreſtres appellées en Latin, *Ranæ ſylveſtres*, ſont faites à peu prés comme les aquatiques, excepté qu'elles ſont plus petites. On ne s'en ſert point non plus parmi les aliments. Pour les Grenouilles aquatiques on s'en ſert beaucoup. Elles doivent être choiſies bien nourries, graſſes, charnues, vertes, & qui ayent été priſes dans des eaux pures & limpides.

Choix.

Bons effets. Elles nourriſſent mediocrement; elles adouciſſent les acretez de la poitrine; elles ſont eſtimées aperitives & reſolutives.

Mauvais effets. Elles ſe digerent un peu difficilement, & elles produiſent des humeurs groſſieres. Quelques Auteurs aſſurent que leur uſage trop frequent donne mauvais viſage, & une couleur plombée, & qu'il cauſe la fievre.

Elles contiennent beaucoup d'huile, de phlegme, & un peu de ſel volatile. Princi-pes.

Elles conviennent en tout temps, aux jeunes gens bilieux qui ont un bon eſtomac, & qui s'exercent beaucoup; mais les vieillards & les pituiteux doivent s'en abſtenir, ou en uſer fort ſobrement. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Grenouille aquatique eſt un inſecte aſſez connu. Il eſt amphibie, car il habite tantôt ſur la terre, & tantôt dans l'eau; cependant il ſe tient plus ordinairement dans l'eau, comme dans les rivieres, dans les marais, dans les étangs & dans les fontaines. Il mange des mouches, des vers, des ſanſues, des limaçons, & de toutes ſortes d'inſectes: il ne fait pas même de grace à ſon eſpece; & l'on a trouvé de petites Grenouilles dans la bouche & dans l'eſtomac des plus groſſes. La Grenouille ſe nourrit auſſi des herbes qui viennent dans les marais & dans les rivieres. Elle nage avec beaucoup d'agilité & de viteſſe; & elle ne marche qu'en ſautant. Elle aime à être dans une eau aſſez chaude; mais elle ne ſe plaît pas dans l'eau froide: c'eſt pour cela qu'en Eté elle s'égaye, & ſe fait bien entendre; mais quand il fait bien froid, elle garde le ſilence. Pline rapporte que quand elle crie avec excés, elle pronoſtique la pluye. Grenouille d'eau.

Les Grenouilles ſont fort en uſage parmi les aliments. Il paroît que Galien n'en a pas fait un grand cas, puiſqu'en parlant d'autres aliments, il les a paſſées ſous ſilence. Quelques

Auteurs en condamnent l'uſage, non ſeulement par raport à la maniere de vivre de ces animaux, mais encore au lieu où elles habitent. Il eſt vrai que celles qui ſe trouvent dans les étangs & dans les marais, où elles vivent de mauvais aliments, ne ſont pas ſi ſalutaires que celles de riviere ; mais pour ces dernieres, elles produiſent un ſuc aſſez louable. Leur chair eſt chargée de principes huileux & balſamiques, propres à adoucir les acretez de la poitrine, & à nourrir. Cependant cette même chair a quelque viſcoſité qui la rend un peu difficile à digerer.

Semence, ou Frais de Grenouille. La Semence de Grenouille, appellée autrement Frais de Grenouilles, & en Latin *Sperma Ranarum*, eſt fort employée en Medecine pour adoucir l'acreté des humeurs, pour rafraichir, & pour humecter. On en tire par la diſtillation une eau qui a les mêmes vertus. (Eau. Vertus.) Cette Semence n'eſt autre choſe qu'une matiere viſqueuſe, tranſparente, froide, gluante, & chargée de petits œufs.

Etimologie. *Rana*, qui ſignifie Grenouille, eſt un mot Hebreu, qui veut dire en cette langue, crier, parce que cet animal crie dans l'eau.

CHAPITRE LXX.

De la Tortue.

Eſpeces. IL y a de pluſieurs ſortes de Tortues par rapport aux lieux où elles habitent. Les unes ſe trouvent ſur la terre, & ſont appellées Tortues terreſtres ; les autres ſe trouvent dans la mer, les au-

tres dans l'eau douce, & les autres dans les lieux bourbeux. La plûpart ſont amphibies, c'eſt-à-dire qu'elles vivent ſur la terre, & dans l'eau. On en voit de differentes grandeurs, comme nous le dirons dans la ſuite. Elles doivent être toutes choiſies aſſez groſſes, bien nourries, d'une chair tendre, ſucculente, & d'un bon goût. Choix.

La chair de la Tortue nourrit beaucoup; elle fournit un aliment ſolide & durable; elle reſtaure; elle eſt pectorale, & convenable aux phtyſiques & aux hectiques. On fait avec la chair de la Tortue un ſyrop tres excellent pour adoucir les acretez de la poitrine, & pour retablir les perſonnes maigres & attenuées. Bons effets.

La chair de la Tortue eſt un peu dure & difficile à digerer. Elle produit des humeurs viſqueuſes & groſſieres; & elle rend les perſonnes qui en uſent frequemment, lâches & peſantes. Mauvais effets.

Elle contient beaucoup d'huile & de ſel volatile. Principes.

Elle convient en tout temps, aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qui s'exercent beaucoup, & qui ont un bon eſtomac. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

LA Tortue est un animal qui porte avec soy sa maison, & qui est couvert d'une belle écaille, ferme, large, solide, voutée, faite en écusson, & marbrée de differentes couleurs obscures. Cet animal est fort laid, & il ressemble beaucoup à un Laisard.

Tortue terrestre

La Tortue terrestre se trouve sur les montagnes, dans les forêts, dans les bois, dans les champs, & dans les jardins. Elle vit de fruits, d'herbes, & de ce qu'elle trouve sur la terre; elle mange aussi des vers, des limaçons, & d'autres insectes. On la peut nourrir dans la maison avec du son & de la farine. Elle se cache en hyver dans les cavernes à la façon des Serpens & des Laisards; & elle y passe même quelquefois toute cette saison sans manger, comme font plusieurs autres animaux. Elle vit long-temps; & quelques Auteurs assurent qu'elle n'est point amphibie comme les Tortues aquatiques. Elle marche fort lentement. Elle a une antipathie naturelle pour l'Aigle, parce que cet oiseau se jette quelquefois sur elle, & l'emporte en l'air pour la manger. Aristote dit qu'elle se bat avec les Serpens & les Viperes, mais qu'elle se munit toujours auparavant d'une petite plante nommée en Latin, *Cunila*, & en François, Sariette, afin de se guerir par son moyen de la morsure de ces animaux.

Pline rapporte que cette espece de Tortue se trouve en abondance dans les deserts d'Afrique. Elle est fort employée dans les Indes parmi les aliments. Quelques Auteurs en recommandent l'usage dans les mois d'Août &

de Septembre, parce qu'elle est ordinairement plus grasse, & mieux nourrie dans le temps de la moisson, qu'en tout autre.

Tortue de mer.

La Tortue de mer ne demeure pas toujours dans l'eau; elle vient sur la terre où elle s'endort quelquefois, de même que les Veaux marins; mais si elle y restoit trop de temps, elle mourroit. Sa bouche est si forte & si robuste, qu'elle rompt & brise d'un seul coup les bâtons les plus gros & les plus durs. Elle se nourrit dans la mer, de poissons & de coquillages, & sur la terre de plantes qu'elle y trouve. On dit que quand on luy a coupé la tête, elle demeure encore quelque temps vivante, & que cette tête coupée mord avec beaucoup de force ce qu'elle peut attraper. Pline rapporte qu'il y a dans les Indes des Tortues de mer si grosses & si amples, que chacune de leurs écailles sont assez grandes pour couvrir de petites maisons, & pour faire des barques, avec lesquelles les habitans de ces lieux navigent entre les Isles de la Mer Rouge.

Tortues qui habitent dans l'eau douce, & dans les lieux bourbeux.

Les Tortues d'eau douce, & celles qui habitent dans les lieux bourbeux, peuvent être mises ensemble. En effet, elles ne different gueres entr'elles qu'en ce que les premieres se trouvent dans des eaux limpides, comme dans les rivieres & les lacs, & les secondes dans des lieux fangeux & marecageux, & dans les eaux dormantes de ces fossez qui entourent ordinairement les Villes & les Châteaux; cependant elles se rencontrent aussi quelquefois dans les rivieres, principalement vers le Printemps. Ces deux especes de Tortues se nourrissent d'herbes, & d'insectes aquatiques. Elles sont amphibies; mais elles habitent plus frequemment dans l'eau que sur la terre. On dit qu'elles

peuvent vivre assez long-temps sans aliment.

La chair des Tortues est d'un goût assez agreable, & ressemblant à celuy du Bœuf. Il est étonnant que Galien, & plusieurs autres Auteurs qui ont parlé des aliments, n'ayent fait aucune mention des Tortues : car il est certain qu'on s'en sert beaucoup en plusieurs endroits : apparemment que la laideur de cet animal leur a donné une aversion pour luy. En effet, il ressemble par la tête & par la queue à un Serpent, & par les pieds à un Lesard ; ce qui n'empêche pourtant point que l'on ne l'employe en Europe parmi les aliments. Les Tortues qui paroissent être les moins convenables pour la santé, sont celles qui habitent dans les lieux bourbeux & fangeux, à cause des aliments sales & grossiers dont elles se nourrissent ; mais on n'aura gueres d'égard à cette circonstance, si l'on considere que plusieurs autres poissons qui vivent comme ces Tortues dans des endroits sales & bourbeux, passent pour des aliments bons & salutaires.

La chair de la Tortue nourrit beaucoup, & produit un aliment solide & durable, parce qu'elle contient un suc huileux, balsamique & incrassant, lequel se condense aisément dans les vesicules des fibres des parties, & qui s'y attache & s'y colle de maniere qu'il ne s'en separe ensuite que difficilement. C'est encore par rapport à ce suc que cette même chair est propre pour adoucir les acretez de la poitrine, & convenable aux hectiques & aux phtysiques : Cependant comme elle est massive & visqueuse, elle se digere avec peine ; c'est pourquoy avant que de la manger, on la doit faire bien bouillir, & la mêler ensuite avec quelques assaisonnements qui aident à sa digestion dans l'estomac.

Cardan, L. 9. en parlant des Tortues, assure que la chair de celles d'Afrique mangée avec du pain pendant sept jours consecutifs, est un remede excellent contre la ladrerie. Cet Auteur tâche d'en donner une raison ; mais je crois qu'avant que de s'embarrasser à expliquer ce fait, il faudroit sçavoir s'il est bien veritable.

Le Sang de la Tortue desseché, est estimé propre pour guerir l'épilepsie. On en peut donner jusqu'à une dragme. Sang de la Tortue Dose.

On retire de la Tortue en quelques pays une huile jaune, propre pour brûler. Huile.

La Tortue en Latin, *Testudo, à testâ*, écaille, parce que cet animal est couvert d'une écaille. Quelques-uns l'appellent, *Tardigrada*, parce qu'elle se remue lentement. Elle se nomme encore en Grec, φέρεοικος, *id est, Domiporta*, parce qu'elle porte avec elle sa maison. Etimologie.





TRAITÉ DES ALIMENTS.

TROISIÉME PARTIE.

Des Boissons.



Comme le ſang & les liqueurs de notre corps ſont dans une agitation continuelle, il s'en diſſipe auſſi continuellement des parties aqueuſes & phlegmatiques, ſoit par la voye de la tranſpiration, ſoit par celle des urines, ou par quelqu'autre que ce puiſſe être. Il eſt donc neceſſaire de reparer cette perte par la Boiſſon ; car ſans ce ſecours les principes les plus volatiles & les plus exaltez des humeurs n'étant plus ſuffiſamment étendus & ſeparez les uns des autres par des particules aqueuſes, & ayant par conſequent trop

de force & d'activité, causeroient dans les humeurs une rarefaction excessive, & communiqueroient aux parties solides une chaleur insupportable.

Pour prévenir ces inconveniens fâcheux qui détruiroient en peu de temps l'économie & l'arrangement des parties solides & fluides de notre corps, la Nature sage & prévoyante en tout ce qu'elle fait, nous avertit de temps à autre du besoin indispensable que nous avons de boire, par un sentiment vif qu'elle excite chez nous, & qui fait naître la soif, ou le desir de la Boisson. Voici de quelle maniere je conçois que se produit ce sentiment.

Ce qui cause la soif.

Tout le monde sçait que la membrane interieure de l'œsophage & de l'estomac est d'un sentiment tres delicat, & qu'elle est parsemée d'une infinité de petites glandes qui reçoivent immediatement du sang une liqueur salivaire qu'elles laissent passer par leurs pores. Cette liqueur a beaucoup d'usages ; mais un des principaux, à mon avis, est d'humecter la tunique dont nous venons de parler. Cecy posé, quand il y a bien du temps que l'on n'a bû, la masse du sang est non seulement fort denuée de parties aqueuses, mais elle est encore devenue

plus âcre par rapport à cette perte ; ainſi elle n'eſt plus en état de fournir aux glandes de la membrane interieure de l'œſophage & de l'eſtomac, une auſſi grande quantité de liqueur ſalivale qu'auparavant, & le peu qu'elle leur en fournit, n'étant pas autant chargé, qu'il le devroit être, de particules phlegmatiques, a auſſi plus d'acreté qu'à l'ordinaire ; d'où il s'enſuit que cette membrane doit ſe deſſecher, & être picotée rudement ; ce qui cauſe dans cette partie une chaleur conſiderable, qui ne s'éteint que par la Boiſſon.

La ſoif s'augmente beaucoup dans les grandes évacuations, dans la fievre, & dans les exercices violents, parce que le corps fait pour lors une perte exceſſive de parties aqueuſes & phlegmatiques. Les aliments ſalez & épicez, & ceux qui ſont trop ſecs, produiſent encore le même effet, parce qu'ils picotent fortement la membrane interieure de l'œſophage & de l'eſtomac, & qu'en abſorbant ſes humiditez, ils la deſſechent.

Quelles ſont les perſonnes plus ou moins ſujettes à être alterées.

La ſoif eſt plus ou moins frequente dans chaque perſonne, ſuivant les differents temperaments : par exemple, les bilieux dont les liqueurs ſont fort âcres & fort agitées, ont plus ſouvent beſoin

que d'autres d'une Boiſſon humectante & rafraichiſſante, qui calme le mouvement rapide de leurs humeurs. Les perſonnes au contraire d'un temperament phlegmatique, ſe paſſent plus long-temps de Boiſſon, parce que leurs humeurs ſont naturellement aſſez dilayées. C'eſt auſſi pour cette raiſon que les hommes qui ſont d'un temperament plus chaud que les femmes, reſſentent plus ſouvent qu'elles les ardeurs de la ſoif.

Le mot de Boiſſon pris dans un certain ſens, pourroit convenir à toute ſorte d'aliments liquides, tels que ſont les Bouillons, les œufs à la coque, le Lait, les Bouillies, & pluſieurs autres aliments dont nous avons déja parlé. C'eſt en ce ſens qu'Hipocrate dans l'Aphoriſme onziéme de la ſeconde Section, dit, *Facilius eſſe refici potu, quàm cibo*; c'eſt-à-dire, qu'on ſe retablit plus aiſément par des aliments liquides, que par des ſolides. Cet Auteur par cet Aphoriſme preſcrit aux convaleſcents les aliments dont ils doivent ſe ſervir; & il a en cela beaucoup de raiſon; car outre que les aliments liquides ſont les plus faciles à digerer, & les plus convenables pour leur eſtomac qui a été affoibli par la maladie, ils ſe diſtribuent encore le plus aiſément dans

toutes les parties qui ont besoin de reparation.

L'Ecole de Salerne prend le mot de Boisson dans la même signification qu'Hipocrate, quand elle dit :

Ut vites pœnam, de potibus incipe cœnam.

Par ce vers elle veut faire entendre qu'on doit toujours commencer le repas par les aliments liquides, comme étant ceux qui se digerent le plus facilement, & qui restant le moins dans l'estomac, donnent un libre passage aux aliments plus solides qui viennent ensuite. C'est apparemment d'où est venu la coûtume de commencer le repas par la Soupe. Pour nous, nous ne prenons point icy le mot de Boisson dans la signification qui vient d'être marquée ; mais nous la regardons seulement comme un corps fluide & liquide dont nous nous servons principalement pour nous desalterer, pour aider à la digestion & à la distribution des aliments solides, & enfin pour reparer la perte qui se fait à chaque instant des parties humides & aqueuses de nos humeurs.

Differences des Boissons. Il y a deux sortes de Boissons qui sont en usage parmi nous : l'une qui est sim-

ple, purement aqueuſe, & que la nature nous fournit liberalement : l'autre qui eſt factice & composée. La premiere eſt aſſurément la plus ſaine & la plus convenable à notre conſtitution, puiſqu'elle remplit pleinement en qualité de Boiſſon tous nos beſoins. On peut même dire que c'eſt la veritable Boiſſon. En effet, toutes les autres ne ſont ſalutaires qu'autant que l'Eau ſe trouve mêlée avec elles en une quantité ſuffiſante. A la verité cette Eau ne nourrit point, mais elle concourt neceſſairement à la nourriture, & elle produit pluſieurs avantages conſiderables, comme nous le dirons dans ſon lieu.

La ſeconde eſpece de Boiſſon qui eſt la factice, eſt compoſée de differentes ſortes de parties propres à nourrir, & à produire pluſieurs autres effets. Il y en a de beaucoup d'eſpeces, comme le Vin, la Bierre, le Cidre, &c. Ce n'a certainement point été en vûë de la ſanté que toutes ces Boiſſons ont été inventées en premier lieu, mais pour ſatisfaire à la delicateſſe du goût, qui commençoit à ſe laſſer d'une liqueur qui luy paroiſſoit inſipide ; & l'on s'eſt par conſequent bien moins attaché à rendre ces Boiſſons ſalutaires, qu'à faire en ſorte qu'elles

fussent agreables. Ce n'est pourtant pas que je veuille en condamner l'usage. Elles ne laissent pas d'avoir leurs utilitez, pourveu qu'on n'en abuse point : par exemple, les liqueurs qui ont fermenté, raniment le sang & les esprits, & produisent plusieurs autres avantages que nous expliquerons dans la suite en parlant de chacune de ces Boissons. Mais on pourroit dire icy que toutes les Boissons factices n'ont pas toujours le veritable caractere d'une bonne Boisson, qui est de desalterer, de rafraichir, & d'humecter, puisque bien souvent elles excitent elles-mêmes la soif, & qu'elles échaufent beaucoup. Telles sont les liqueurs ardentes & spiritueuses, dont on voit tous les jours des effets si pernicieux par l'usage immoderé qu'on en fait.

Pline en faisant reflexion sur le nombre presqu'infini des differentes Boissons qui ont été inventées, ne peut s'empêcher de se récrier sur le ridicule des hommes qui se donnent bien de la peine à préparer toutes ces Boissons, tandis que la Nature leur en fournit une qui est de toutes la plus salutaire, & qui suffit pour les animaux du monde les plus forts & les plus vigoureux.

Nous ne nous embarasserons point

dans un détail exact de toutes ces Boissons ; mais nous parlerons principalement dans la suite de ce Traité, de celles qui sont les plus en usage parmi nous.

CHAPITRE I.

De l'Eau.

L'Eau differe beaucoup, suivant les lieux differents où elle a passé, & où elle a été differemment alterée. On peut dire en general que l'Eau la plus convenable pour la santé, est celle qui est legere, qui est claire, pure & limpide ; qui n'a ni couleur, ni odeur, ni saveur; qui s'échaufe & qui se rafraichit tres-vîte, & dans laquelle les herbes & les legumes se cuisent facilement & promptement. L'Eau qui a toutes ces bonnes qualitez se distribue & circule sans charger les visceres. Difference. Choix.

L'Eau rafraichit & humecte beaucoup. Elle aide à la digestion, étant prise en une quantité mediocre ; elle éteint la soif; elle emporte & lave les matieres impures & grossieres qui étoient attachées aux parties solides ; elle sert de vehicule aux aliments solides ; elle se charge des sels grossiers & tartareux qu'elle trouve à son passage ; & elle sort avec eux Bons effets.

ou par les urines, ou par les ſueurs, ou par d'autres voyes. Enfin l'Eau produit chez nous des effets ſi ſalutaires, qu'il nous eſt abſolument impoſſible de nous en paſſer.

Mauvais effets.

L'Eau peut produire de mauvais effets ou par ſa quantité exceſſive, ou par ſa qualité. En effet, l'Eau priſe en trop grande quantité, accable & debilite les viſceres, principalement ſi c'eſt à jeûn, parce qu'elle agit pour lors immediatement ſur les parties ſolides. De plus elle peut cauſer par le même moyen l'hydropiſie, & beaucoup d'autres incommoditez. La qualité de l'Eau eſt auſſi bien ſouvent pernicieuſe: car ſi elle eſt trop froide, elle pourra congeler les liqueurs du corps, & arrêter leur cours. Enfin ſuivant les differentes alterations qu'elle aura ſubi dans les terres où elle aura paſſé, & ſuivant les principes differents dont elle ſe ſera chargée dans ces mêmes terres, elle pourra alterer differemment les humeurs, & cauſer pluſieurs ſortes de maladies, comme nous le voyons arriver aſſez ſouvent. Nous en parlerons plus amplement dans la ſuite.

L'Eau eſt un Principe paſſif.

L'Eau eſt un principe paſſif parmi les Chymiſtes; Celle que nous beuvons,

n'eſt pas ſi pure, qu'elle ne contienne encore quelqu'autre principe mêlé avec elle. Cependant moins elle en contient, & plus elle convient aux perſonnes qui jouiſſent d'une bonne ſanté, & qui ne prennent point l'Eau comme un remede : car pour ceux qui ſont indiſpoſez, il y a differentes ſortes d'Eaux minerales qui produiſent de merveilleux effets dans pluſieurs maladies, par rapport aux mineraux qu'elles ont diſſouts dans les terres où elles ont été filtrées.

L'Eau convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament : cependant en plus grande quantité aux bilieux & aux melancoliques, qu'aux phlegmatiques & aux ſanguins.

Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

L'Eau eſt une liqueur dont nous faiſons peu de cas, parce qu'elle eſt tres commune. Mais ſi nous conſiderions les grands avantages qu'elle produit, nous l'eſtimerions beaucoup plus qu'une infinité d'autres choſes qui, quoyque plus rares & plus pretieuſes, ne luy ſont point comparables pour l'utilité. En effet, ſans l'Eau rien ne pourroit être élaboré dans la nature ; ſans elle il ne ſe feroit point de fermentations : car les principes actifs des mixtes ſeroient tellement preſſez les uns contre les autres, qu'ils ne pourroient point s'étendre, ni être dilayez ſuffiſamment : d'où

s'ensuivroit que les mixtes ne recevroient aucun accroissement. Sans elle les parties volatiles d'un mixte n'étant point assez temperées ni retenues, s'échaperoient presque toutes ; d'où s'ensuivroit la destruction totale de ce même mixte en peu de temps : sans elle enfin les animaux mourroient de soif, les Soulfres prendroient feu, & toute la Nature seroit consommée par l'ardeur du Soleil. C'est pourquoy l'Auteur de la Nature prévoyant le besoin continuel & indispensable que nous avons de cette preticuse liqueur, n'en a laissé manquer aucun lieu habitable de la terre.

L'Eau étant rarefiée par la chaleur du Soleil, s'éleve jusqu'à la moyenne region de l'air, où elle est soûtenue quelque temps en nuées par les vents ; ensuite elle distille en pluye sur la terre, d'où elle coule dans les rivieres, dans les lacs, & dans quantité d'autres lieux ; & elle fournit toujours de cette maniere aux fontaines & aux rivieres une certaine quantité d'Eau.

Quoique nous disions que la pluye fournit de l'Eau aux rivieres & à plusieurs autres lieux, ce n'est pas à dire pour cela que par-tout où il ne pleut gueres, il ne se rencontre point d'Eau : car dans l'Egypte où il ne pleut que fort rarement, on n'en manque point. Le Nil par sa vaste étendue & par son débordement arrose tout le pays, & l'entretient de cette liqueur. A la verité le Nil reçoit ses Eaux de plusieurs autres rivieres qui n'ont, suivant les apparences, reçû en premier lieu une bonne partie de leurs Eaux que de la pluye.

La Nature est admirable par les differents moyens dont elle se sert pour fournir de l'Eau en beaucoup d'endroits. Des Historiens tres-

dignes de foy, rapportent qu'en plusieurs lieux il se trouve des Arbres d'une grande & vaste étenduë, qui donnent de l'Eau claire & limpide. Cette Eau distille continuellement de ces Arbres, & arrose tout le voisinage du lieu. On prétend même que ces Arbres en sont inépuisables, parce que si l'on en retire vingt ou trente cruches d'Eau, il y en revient aussi-tôt une aussi grande quantité que celle qui en étoit sortie auparavant. On rapporte encore que l'Eau d'un seul Arbre avoit été capable de désalterer quatre cents Cavaliers. Arbres qui fournissent de l'Eau.

On dit qu'au milieu d'une Isle de la mer Atlantique il se trouve un Arbre qui fournit de l'Eau liberalement à tous les Insulaires; & la raison qu'on en apporte, est qu'il paroît toujours sur cet Arbre une nuë qui en humecte les branches, & qui en fait distiller de l'Eau continuellement.

L'Eau de pluye, & principalement celle que l'on amasse dans le Printemps & dans l'Eté vers le midy, est preferée par beaucoup de gens, parce que, disent-ils avec Hypocrate & Galien, elle est plus pure, plus cuite & plus perfectionnée par la chaleur du Soleil, que d'autre Eau. A la verité l'Eau de pluye peut avoir des parties un peu plus tenues que les autres. Elle est aussi chargée de quelques sels acides de l'air, qui la rendent plus penetrante & plus active que l'Eau commune: c'est pourquoy les Chymistes la preferent à l'Eau commune en qualité de dissolvant. Mais comme tres souvent l'Eau de pluye participe beaucoup des impuretez qui se rencontrent dans l'air, je ne crois pas que son usage sont par-tout salutaire; au contraire je suis persuadé que l'on ne s'en doit servir que dans les lieux où le ciel est ordinairement pur Eau de pluye.

& serein ; & même avant que d'en boire, on feroit toujours mieux de la distiller, pour la rendre encore plus legere, & plus débarrassée de quelques matieres impures & grossieres qui y pourroient être.

La Neige & la Glace. La Neige, qui, comme tout le monde sçait, n'est autre chose qu'une pluye congélée, est cependant differente de la pluye. En effet, la pluye contient des parties molles, pliantes, lubriques & flexibles ; au lieu que la Neige, quoique fondue, conserve encore des parties roides & dures. Hypocrate en condamne fort l'usage dans son Livre de l'air, des Eaux, & des lieux, où il dit que toutes les eaux qui se font avec la Neige & la Glace, sont pernicieuses, & qu'elles ne reviennent jamais dans leur premier état. Plusieurs Medecins suivent le même sentiment, & ils croyent que ces Eaux étant composées de parties roides, dures & grossieres, comme nous l'avons déja marqué, choquent rudement les fibres des parties solides, empêchent la coction, blessent l'estomac, excitent des vents & des cruditez, provoquent la toux, incommodent la poitrine, congelent les liqueurs, accablent les esprits, & produisent plusieurs autres mauvais effets.

Pour moy, je crois que l'usage de la Glace peut être quelquefois convenable dans de certains pays, & à de certains temperaments, pourveu qu'on en use avec prudence & moderation : mais en general je condamnerai en notre climat temperé cet usage comme pernicieux : la raison en est qu'il produit ordinairement beaucoup plus de mauvais effets que de bons. D'ailleurs, s'il est vrai, comme dit Hypocrate dans l'Aphorisme 51. de la seconde Section, qu'il est dangereux d'échaufer, de refroidir,

froidir, ou d'émouvoir tout d'un coup le corps, de quelque maniere que ce puisse être, parce que tout ce qui est excessif, est ennemi de la nature; comment se hazarde-t-on, comme l'on fait, à boire à profusion dans les grandes chaleurs d'Eté, de ces Eaux qui sont excessivement froides, & qui jettent tout d'un coup le corps dans un état si opposé à celuy où il étoit auparavant? Aussi en voyons-nous tous les jours naître des maladies qui sont souvent mortelles par leur extrême malignité. Cependant on ne s'en re[illegible] point; & la plûpart des gens aiment mieux risquer leur vie ou leur santé, que de se priver du plaisir de boire à la Glace. Encore si l'on se contentoit de boire moderément frais, les accidents fâcheux dont nous venons de parler, ne seroient pas si frequents. Mais outre que l'on rend les liqueurs les plus froides que l'on peut en les faisant tremper longtemps dans de la Glace, on en jette encore dans ces mêmes liqueurs, afin qu'elles acquierent, s'il est possible, un degré plus considerable de froideur, & l'on avale ensemble la glace & la liqueur. Les Italiens & les Espagnols font aussi la même chose: & quoique la chaleur de leur pays, qui est beaucoup plus considerable que celle du nôtre, les autorise davantage à se servir de ces sortes de boissons; cependant ils ne laissent pas de payer assez souvent ce plaisir par la perte de leur vie: ce qui est, à mon avis, acheter tres cher un repentir. Nous en avons un exemple dans Gonzagues, Prince de Mantoue, qui, suivant le rapport de Bryeurinus, *Lib. 16. de re Cib. c. 9.* mourut pour avoir bû à la Glace.

Quelques Auteurs prétendent que l'usage de la Glace est fort salutaire; & Pisanelle en-

tr'autres, tâche d'en prouver la necessité, parce qu'on rapporte qu'avant que l'usage de la Glace fut introduit chez les Siciliens, comme ils vivent dans un air fort chaud, & que leurs Eaux sont aussi fort chaudes, ils étoient tous les ans exposez à des fievres malignes, tres cruelles, qui enlevoient beaucoup de monde; & l'on assure que ces fievres discontinuerent à un point depuis l'usage de la Glace, que l'on reconnut par une observation exacte que dans la Ville de Messine il mouroit tous les ans mille personnes de moins qu'auparavant: ce qui fut cause dans la suite que ceux même de la lie du peuple ne se mirent pas moins en peine de faire chaque année leur provision de Glace, pour se preserver des maladies ausquelles ils étoient auparavant sujets, que de la faire de Pain & de Vin.

On convient avec Pisanelle que l'usage de la Glace peut être salutaire dans les pays chauds, d'autant que l'air y étant excessivement échauffé par l'ardeur du Soleil, les corps ont besoin d'une liqueur qui puisse arrêter le mouvement impetueux de leurs humeurs, & les rendre d'une consistance un peu plus épaisse; mais il ne s'ensuit pas de là que l'usage de la Glace soit également convenable par-tout; au contraire, je suis persuadé qu'il pourra causer dans notre climat les fievres malignes dont il preserve les Siciliens: la raison en est que nos humeurs n'étant pas dans un mouvement aussi rapide & aussi tumultueux qu'elles le sont chez les Siciliens, elles donnent plus de prise à l'action de la Glace qui les peut congeler beaucoup plus aisément. De plus, comme nous vivons dans un air plus temperé, nous n'avons besoin que d'aliments temperez, qui

entretiennent nos liqueurs dans une juste fluidité. Car si elles devenoient ou trop grossieres, ou trop tenues, elles pourroient causer differentes maladies.

L'Eau de fontaine & celle de puits sont ordinairement claires, pures & nettes; la raison en est qu'ayant été filtrées au travers des terres, elles se sont dépurées & débarrassées des matieres grossieres qu'elles pouvoient contenir, & qui empêchoient leur limpidité. Ces Eaux ont differentes vertus, suivant les differentes alterations qu'elles ont subies dans les terres où elles ont passé. En effet, les unes, qui sont celles dont nous nous servons ordinairement, ont toutes les qualitez d'une Eau salutaire: les autres passant entre des pierres tres froides, deviennent crues, & se chargent de certaines parties qui les rendent condensantes, propres à exciter des coagulations & des obstructions, à causer la pierre, le scorbut, des catarres, & plusieurs autres maladies pareilles. Eau de fontaine & de puits.

Personne n'ignore qu'il y a en plusieurs lieux des Eaux de fontaine qui, quoique fort claires, ne laissent pas de petrifier les matieres que l'on a fait sejourner dedans, comme du bois, des fruits, & des parties d'animaux. Je crois que cela vient de ce que ces Eaux contiennent un acide fort coagulant, lequel s'étant uni à des parties terrestres & pierreuses qu'il a dissoutes en son chemin, ces deux corps bouchent exactement les pores de celuy qu'on a fait tremper dans l'eau, & le rendent dur & compacte comme une pierre. Ovide, dans le Livre quinziéme des Metamorphoses, fait parler ainsi Pythagore sur ce Phenomene; Eau de fontaine qui petrifie les corps que l'on y jette.

Flumen habent Cicones, quod potum saxea reddit
Viscera.

Eau de fontaine qui se petrifie elle-même.

Outre les Eaux de fontaine qui petrifient les corps avec lesquels elles ont été mêlées, il y en a encore qui se petrifient elles-mêmes sans le secours d'une matiere étrangere. On voit dans la Grotte d'Arsi en Bourgogne, de certaines Eaux qui se lapidifient aussi-tôt qu'elles sont tombées sur des pierres où elles sont en repos. Un certain Auteur rapporte que proche de Clermont en Auvergne, il sort un petit ruisseau d'un rocher, dont l'Eau en l'espace d'un jour & d'une nuit se convertit en pierre. Cette Eau donne la mort à ceux qui en boivent, & étant reçuë dans un vaisseau, elle en prend toute la forme en se petrifiant. On dit encore qu'en quelques endroits du Perou, on bâtit des maisons avec une espece d'Eau de même nature, petrifiée en de certains moûles. Il est étonnant que toutes ces Eaux, pendant qu'elles coulent, sont tres claires & tres limpides, & qu'aussi-tôt qu'elles sont en repos elles deviennent dures & opaques. Voicy comme je conjecture que cela se fait. Il se rencontre dans ces Eaux une quantité tres considerable de ces acides coagulants, & joints à des parties terrestres & pierreuses dont nous avons déja parlé. Ces acides étant entraînez par le mouvement du liquide qui coule continuellement, ils ne peuvent produire dessus l'Eau aucun effet, parce que le mouvement progressif du torrent s'y oppose; mais aussi-tôt que l'Eau est en repos, ces mêmes acides agissant alors sur chacune de ses parties, en bouchent exactement les pores, & s'opposent à

l'entrée libre de la matiere subtile, de celle du second élement, & de l'air : d'où il s'ensuit que les parties lubriques & flexibles de l'Eau n'étant plus agitées par une matiere plus subtile, à cause de leur union trop étroite avec des parties grossieres, elles doivent se condenser, & enfin devenir opaques, parce que les rayons de lumiere n'y peuvent plus passer en ligne droite comme auparavant.

On rapporte que les Eaux d'un certain fleuve de Trace, enyvrent de la même maniere que le Vin : ce qui est prouvé par ce vers, lequel marque l'effet de ces Eaux par rapport à ceux qui en boivent : Eaux qui enyvrent

Haud aliter titubat, quàm si mera vina bibisset.

Cet effet peut être produit par quelques particules sulphureuses, bitumineuses & volatiles qne ces Eaux contiennent, & qui se portant à la tête, empêchent le mouvement reglé des esprits animaux, & les font aller avec impetuosité, & sans ordre qui deçà, qui delà.

Je ne finirois jamais si je voulois faire icy mention d'un nombre considerable de phenomenes miraculeux qu'on attribue aux Eaux de plusieurs endroits. Pline assure qu'il n'y a rien dans la Nature de plus surprenant que ce qu'il a remarqué sur ce sujet, & même parmi beaucoup de faits que luy & quelques autres Auteurs nous rapportent sur cette matiere, il y en a de si extraordinaires, qu'il n'est pas permis d'y ajoûter foy. Ainsi je n'en parlerai point de peur qu'on ne m'accuse de m'être trop étendu sur des choses qui n'ont peut-être jamais été. Je ne puis pourtant m'empêcher d'en dire icy une que quelques per-

Eaux qui gueriſſẽt la folie. ſonnes m'ont rapportée : C'eſt qu'il ſe trouve en un canton de la Normandie de certaines Eaux, dans leſquelles ſi l'on plonge pluſieurs fois les fous, ils gueriſſent de leur folie. Je ne voudrois point aſſurer que le fait fût veritable ; mais on pourroit faire de experiences pour le verifier.

Ce ſeroit icy le lieu de parler des Eaux minerales : mais cette matiere eſt trop ample ; & elle demande un Traité particulier.

Eau de riviere, L'Eau de riviere eſt, à ce qui me paroît, la meilleure & la plus ſaine de toutes les Eaux, parce qu'elle eſt dans un mouvement continuel, & qu'elle eſt échaufée & corrigée par le Soleil, qui agit deſſus avec plus de force & de liberté que ſur aucune autre Eau. A la verité elle n'eſt pas toujours ſi claire que l'Eau de fontaine ; mais en la laiſſant repoſer, elle ſe purifie. De plus on doit choiſir l'Eau de riviere qui ſoit éloignée des grandes Villes : car celle qui paſſe par ces endroits, eſt ordinairement chargée de toutes les immondices du lieu. L'Eau de la Seine contient un peu de ſel qui la rend laxative & émolliente. Les Provinciaux nouvellement arrivez à Paris, s'apperçoivent aſſez de cet effet ; car ils payent ordinairement le tribut à cette Eau par un flux de ventre qu'ils acquierent pour en avoir bû.

J'ai peſé l'Eau de la Seine dans un areometre tres exact inventé par Monſieur Homberg de l'Academie Royale des ſciences ; elle m'y a paru auſſi legere qu'aucune Eau de fontaine, quelque claire & limpide qu'elle fût.

Etimologie. L'Eau en Latin, *Aqua, quaſi à quâ vivimus* ; parce que ſans elle nous ne ſçaurions vivre ; ou bien, *quaſi à quâ ſunt omnia* ; parce qu'elle entre dans la compoſition de tous les

corps. Il y a même eu des Philosophes, comme Thales & Vanhelmont, qui ont prétendu que tous les mixtes ne prenoient leur nourriture & leur accroissement que de l'Eaü; mais ce sentiment n'est pas tout-à-fait vrai-semblable. Scaliger rejette les Etimologies qui viennent d'etre rapportées : & Isidorus Liv. 20. orig. c. 3. veut que le mot, *Aqua*, vienne, *ex eo quòd superficiem habeat æqualem*; de ce qu'elle a une superficie égale & polie.

CHAPITRE II.

Du Vin.

IL y a beaucoup de Vins differents, suivant leur couleur, leur odeur, leur goût, leur consistance; suivant les raisins differents qui ont servi à les faire; suivant les differents climats où les raisins ont crû, & où ils ont été plus ou moins cuits par le Soleil; & enfin suivant les differentes fermentations que le moust a subi. Les Vins qui sont le plus en usage dans le repas, sont le blanc, le paillet, & le rouge. Ils doivent être choisis clairs, transparents, d'une belle couleur, point trop nouveaux, d'un goût doux & piquant, & d'une odeur agreable. L'Ecole de Salerne fait connoître en plusieurs endroits les marques d'un vin bon & salutaire, comme par ce vers :

Differences.

Choix.

Vina probantur odore, ſapore, nitore, colore.

Et par ceux-cy :

Si bona vina cupis, quinque hæc laudantur in illis ;
Fortia, formoſa, & fragrantia, frigida, friſca.

Et enfin par ceux qui ſuivent :

Vinum ſit clarum, antiquum, ſubtile, maturum,
Ac bene dilutum, ſaliens, moderamine ſumptum.

Bons effets. Le Vin moderément pris, fortifie l'eſtomac, & les autres parties, aide à la digeſtion, augmente la quantité des eſprits, échauffe l'imagination, excite la memoire, donne de la vigueur au ſang, & pouſſe par les urines.

Mauvais effets. Le Vin pris avec excés, échauffe beaucoup, corrompt les liqueurs, produit l'yvreſſe, & cauſe beaucoup de maladies fâcheuſes, comme les fievres, l'apoplexie, la paralyſie, la letargie, & d'autres ſemblables.

Analiſe du Vin. Si l'on veut faire une analiſe exacte du Vin, on en retirera d'abord beaucoup d'eſprit, qui n'eſt autre choſe qu'une huile exaltée, jointe à quelques ſels volatiles ; enſuite en pouſſant la

diſtillation, on aura beaucoup de phlegme; puis des eſprits acides, qui ſont des ſels eſſentiels ou volatiles du Vin reſouts dans du phlegme; enfin il viendra un peu d'huile noire & puante que l'on pourra ſeparer des eſprits acides par le papier gris: car les eſprits paſſeront, & l'huile étant trop épaiſſe, demeurera deſſus. Il reſtera au fond du vaiſſeau une maſſe compoſée de beaucoup de ſel alkali & de terre; on pourra retirer le ſel alkali par la leſſive: il eſt tout-à-fait ſemblable au ſel de tartre.

Le Vin moderément pris, convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament. Cependant ſon uſage eſt en general moins ſalutaire aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, qu'aux vieillards, aux phlegmatiques, aux melancoliques & aux ſanguins. Le tems, l'âge & le temperament.

REMARQUES.

QUand les raiſins ont racquis une parfaite maturité, on les cueille, & enſuite l'on en tire par expreſſion un ſuc doux & agreable au goût, lequel n'a rien de ſpiritueux. Ce ſuc eſt appellé en François, Mouſt, & en Latin, *Muſtum, quaſi miſtum, quoniam in illo omnia ſunt confuſa*; parce que toutes ſes parties ſont encore dans une grande confuſion: Mouſt; Etimologie.

mais quand il a fermenté, & qu'il est devenu vin, ses parties grossieres ont été precipitées au fond & aux côtez du vaisseau ; & ses esprits étant dans une assez grande liberté, rendent la liqueur piquante, claire & spiritueuse.

Il faut encore icy remarquer que quand ce suc n'a point fermenté, il ne donne par la distillation aucune goutte d'esprit, mais seulement une huile grossiere ; au lieu que quand il a fermenté, on en retire un esprit inflammable, qui n'est autre chose que l'huile du moust qui a été brisée, attenuée & volatilisée par la fermentation.

On voit par ce qui vient d'être dit, que les principes du raisin subissent une alteration considerable par la fermentation, & que les Vins peuvent être fort differents, suivant que ces principes auront été plus ou moins brisez & attenuez. En voicy un exemple fort sensible. Les Vins de liqueur se font ordinairement en mettant le suc des raisins sur le feu dés qu'il a été exprimé, pour en faire évaporer une partie de l'humidité : on met ensuite ce suc dans des tonneaux, dans lesquels on le laisse fermenter. Mais il faut considerer que la fermentation qui luy arrive pour lors ne peut être qu'imparfaite : parce qu'une partie de son phlegme ayant été enlevée, ses sels ne sont plus autant étendus qu'ils le devroient être, pour agir avec assez de force sur les parties huileuses de ce suc. D'où il s'ensuit que ces mêmes parties huileuses n'étant qu'à demi rarefiées, & embarrassant encore par leurs particules grossieres les pointes des sels, le vin n'est qu'à demi spiritueux, & il conserve encore une partie de la saveur douce du moust.

Vins de liqueurs.

Nous preparons nos Vins François d'une maniere toute opposée. Nous laissons fermenter le moust avec tout son phlegme, & pour lors les sels étant suffisamment étendus par des parties aqueuses, ils divisent & ils attenuent fortement par leurs pointes fines & tranchantes les parties huileuses, & ils les reduisent presque toutes en esprit : ce qui fait que nos Vins sont piquants, & qu'ils ont perdu presque toute la saveur douce du moust. Vin François.

Il arrive aussi bien souvent que la quantité du phlegme étant trop abondante dans le moust, il ne fermente point assez, & le Vin est sujet à s'engraisser : la raison en est que les sels ont été trop étendus & trop affoiblis par des parties aqueuses, & par consequent ils n'ont pû agir assez puissamment sur les parties huileuses du moust, qui demeurant toujours grossieres, rendent par la suite le vin gras.

De toutes ces differences, on peut conclure qu'il faut une quantité de phlegme proportionnée à celle des autres principes, pour que la fermentation du moust soit complete, & que toutes les fois qu'il s'y en trouvera ou trop, ou trop peu, la fermentation ne se fera qu'imparfaitement.

Pour faire le Vin blanc on met fermenter dans la cuve le suc du raisin blanc separé du marc de la grape. Pour faire le Vin rouge au contraire on laisse fermenter le suc du raisin rouge sur la grape. C'est pour cela que le Vin rouge contient plus de tartre que le blanc. Les Vins des pays chauds contiennent aussi plus de tartre que ceux des pays temperez : la raison en est que la chaleur du Soleil y étant plus forte, fait monter dans la plante une plus grande quantité de sels. Vin blanc.

Vin Muſcat.

Le Vin Muſcat ſe fait de la maniere ſuivante. On laiſſe meurir les raiſins, puis on tord la grape ſur la vigne, afin que ces raiſins ne reçoivent plus de nourriture, & qu'ils ſe rôtiſſent un peu par l'ardeur du Soleil: enſuite on les cueille, on les preſſe, & l'on en fait fermenter le ſuc; mais comme il eſt peu chargé de phlegme, parce que les raiſins en ont beaucop perdu par l'ardeur du Soleil, la fermentation de ce ſuc n'eſt qu'imparfaite, & le Vin n'eſt qu'à demi ſpiritueux par les mêmes raiſons que nous avons apportées en parlant des vins de liqueur.

La difference des Vins, ſuivant les lieux, & même par rappoit à de certains cantons particuliers, eſt preſque infinie. C'eſt ce qui a fait dire à Pline, *tot vina, quot agri.* On peut dire en general que les meilleurs, les plus ſpiritueux & les plus agreables au goût, ſont ceux qui viennent dans les pays chauds, parce que les raiſins y ſont plus cuits, que leurs principes y ſont plus élaborez, & qu'enfin ces raiſins reçoivent de la terre une plus grande quantité de ſoulfres. Au contraire les Vins qui ſe font dans les pays où la chaleur du Soleil eſt foible, ſont peu ſpiritueux, & s'aigriſſent aiſément.

Il y a des Vins qui ſe conſervent long-temps, parce que leurs principes ſe trouvent dans une juſte proportion les uns par rapport aux autres, & même dans une eſpece d'équilibre. Il y en a d'autres au contraire qui ſe paſſent tres-vîte, & qui ſe corrompent aiſément. Deux ſortes de cauſes peuvent produire cet effet; ſçavoir, d'externes & d'internes.

Cauſes qui alterent les Vins.

Les externes ſont ou des chaleurs exceſſives qui donnent occaſion aux eſprits du Vin de s'échapper; ou un froid immoderé qui accable &

qui appesantit à un point les esprits du Vin, que le tartre s'étendant ensuite, & se distribuant plus aisément dans toute la liqueur, l'aigrit en peu de temps. Le Tonnerre, & tout ce qui peut occasionner dans l'air un mouvement extraordinaire, est aussi capable de changer considerablement la nature du Vin. En effet, l'air étant fortement émû, non seulement donne aux esprits du Vin une plus grande facilité de se separer de la liqueur par le mouvement qu'il leur communique, mais encore il brouille & il agite si fortement cette même liqneur, que le tartre qui s'étoit precipité au fond & aux côtez du tonneau, se remêle de nouveau avec le Vin, & fixe & enchaîne le reste de ses esprits. On tâche de prévenir ces accidents en enfermant le Vin dans des caves, où il n'est pas autant exposé aux injures de l'air qu'il le seroit par-tout ailleurs: mais ces précautions sont quelquefois inutiles.

Pour ce qui est des causes internes qui alterent notablement les Vins, j'en rapporterai icy quelques-unes, ausquelles on sçait assez remedier. Mais il seroit à souhaiter qu'en voulant retablir les Vins, & leur rendre pour ainsi dire la santé, on ne l'ôtât point à ceux qui en boivent, par les drogues pernicieuses qu'on y mêle.

Quelquefois les Vins aprés la fermentation demeurent troubles, parce que la separation de leurs parties tartareuses n'a pas été parfaite. Il arrive aussi bien souvent que quand les Vins n'ont point été assez dépurez au commencement, il leur survient dans la suite une uouvelle fermentation causée par les esprits mêmes qui font effort pour se débarrasser du tartre grossier qui les retient. Or dans ces

effervescences les Vins deviennent quelquefois gras, quelquefois aigres, quelquefois aussi ils perdent ou leur odeur agreable, ou leur couleur, ou leur force.

De tous les ingrediens dont on se sert pour les raccommoder, il y en a quelques-uns qui n'interressent que peu, ou point la santé, comme la colle de poisson, les blancs d'œufs, le rapé, le papier, la lie, le tartre, le Miel, le Vin cuit, le Sucre, le marbre & l'albastre pulverisez. Mais il y en a aussi dont je ne veux point parler, lesquels sont tout-à-fait pernicieux. C'est pourquoy l'on ne doit point s'étonner si l'usage de certains Vins incommode souvent tres-fort. Voicy ce que dit Pline à ce sujet : *Tot veneficiis placere cogitur, & miramur noxium esse vinum.*

Les bons effets que produit le Vin moderément pris, proviennent principalement de ses principes spiritueux, qui aident à la digestion des aliments dans l'estomac, en communiquant à cette partie une chaleur douce & temperée, en attenuant les aliments qu'ils y rencontrent, & en leur servant de vehicule. Ces mêmes esprits étant portez dans la masse du sang, la raniment, & luy communiquent plus de force & d'activité. Etant charriez dans le cerveau, ils donnent ouverture aux belles pensées, & ils excitent la memoire, en augmentant la quantité des esprits animaux, & en contribuant par ce moyen à faire faire au cerveau ses fonctions avec plus de liberté. Enfin ces esprits étant distribuez dans toutes les parties, les rendent plus fortes & plus vigoureuses.

Comme il y a un grand nombre d'especes differentes de Vins, chacun produit

aussi de certains effets particuliers, suivant le different arrangement de ses parties. Par exemple, le Vin blanc est celuy qui passe le plus vîte, & qui monte le plus aisément à la tête. Ce n'est pas qu'il contienne plus d'esprits que le Vin rouge, ou le paillet; mais parce qu'étant moins chargé de tartre qu'eux, ses esprits sont plus dégagez, & peuvent s'élever plus facilement. Vin blanc.

Le Vin rouge est de tous les Vins celuy qui convient le plus generalement à toute sorte de temperament: la raison en est qu'il contient une quantité suffisante de parties tartareuses qui le rendent moins fumeux, & plus stomacal que le blanc. Pour le Vin paillet, il tient le milieu entre le Vin rouge & le blanc. On le fait avec des raisins de la même couleur, ou bien en mêlant avec le Vin blanc un peu de Vin de teinte. Vin rouge. Vin paillet.

On ne se sert point dans les repas aussi communement, ni en aussi grande quantité des Vins de liqueur, que de ceux dont nous venons de parler: la raison en est que l'excés de ces Vins est beaucoup plus dangereux que celuy des autres, comme nous le ferons voir dans la suite. Cependant quand on en use avec moderation le matin, & à la fin des repas, ils peuvent être salutaires. Ils fortifient beaucoup l'estomac, parce qu'étant naturellement glutineux, ils s'arrêtent assez de temps dans cette partie, pour y produire ce bon effet. Vins de liqueur.

Galien défend l'usage du Vin aux enfans jusqu'à l'âge de 18. ans; & ce n'est pas sans raison: car cette boisson excite dans leurs humeurs des fermentations excessives qui ne s'y peuvent faire sans que les parties solides qui sont encore foibles dans ces enfans, n'en souffrent

de l'alteration. On peut même dire que ces fermentations détruisent en quelque maniere les premiers fondements de la vie, & que non seulement elles abregent les jours, mais que souvent elles donnent lieu à une vieillesse prématurée, & accompagnée de quantité d'infirmitez. Galien cependant approuve fort l'usage du Vin aux vieillards, pourveu qu'ils en usent sobrement, parce qu'ils ont besoin de quelque liqueur qui les fortifie.

Yvresse. Si le Vin moderément pris produit beaucoup de bons effets, comme nous l'avons marqué, il en produit aussi de fort mauvais quand on s'en sert avec excés. En effet ses principes volatiles & exaltez montant au cerveau en grande abondance, & allant de tous côtez avec impetuosité, & sans conserver aucun ordre, dérangent toute l'économie de cette partie. C'est pour lors que les personnes yvres sont furieuses, qu'elles voyent les objets doubles, & qu'elles sont dans une espece de folie à cause du mouvement dereglé des esprits animaux. Elles demeurent en cet état jusqu'à ce que les principes volatiles du vin se soient dissipez par les pores du crane, ou qu'ils ayent été absorbez par quelque humeur pituiteuse qu'ils ayent trouvée dans le cerveau, ou qui y soit montée à la faveur des esprits même dn Vin. C'est en ce temps que vient le sommeil qui dure plus ou moins, suivant que les esprits ont été embarrassez & retenus par une humeur plus ou moins lente & visqueuse. Nous en avons un exemple dans les Vins de liqueur, & dans plusieurs autres boissons dont nous parlerons dans la suite, lesquelles contenant beaucoup de matieres visqueuses & grossieres, excitent une yvresse beaucoup plus longue & plus dangereuse que

celle qui est produite par les Vins ordinaires.

L'Yvresse ne succede pas seulement à l'usage immoderé des liqueurs spiritueuses ; plusieurs matieres solides la causent aussi, ou du moins elles produisent une disposition assez semblable à celle de l'yvresse. Matieres solides qui causent l'yvresse.

On remarque que le pain où il est entré beaucoup d'Yvraye cause des maux de teste, des ébloüissements, des assoupissements, l'yvresse, & quelquefois même la folie. Yvraye.

Il croît dans les Indes une plante appellée communemeut *Datura*, par les Espagnols ; *Dutroa*, par les Arabes ; *Burlatoria*, & enfin par les Perses & par les Turcs, *Marona*. Cette plante est une espece de *Stramonium*. Ses feuilles sont semblables à celles du *Stramonium* ordinaire ; mais plus dentelées, d'une odeur desagreable. Sa semence produit des effets surprenants : car si l'on en avale une demie dragme, non seulement on en est enyvré, mais encore on devient hebêté pour quelque temps, riant, ou pleurant, ou dansant. Si l'on prend une grande dose de cette semence, on en est empoisonné. *Datura.*

On dit que dans les lieux où elle croît abondamment, les femmes impudiques en font prendre à leurs maris pour les jetter dans une espece de delire qui dure quelques heures, & que pendant ce temps elles peuvent tout entreprendre sans rien craindre, parce que quand on a pris de cette semence, on n'entend rien, & l'on ne se ressouvient de rien ; on ne revient pas même dans son état naturel, que la force de cette pernicieuse drogue ne se soit dissipée, à moins qu'on ne plonge les pieds dans de l'eau froide.

Le Pere du Tertre, dans son Histoire naturelle des Antilles, fait mention d'un cer- Poisson qui enyvre.

tain poisson, qui étant mangé, enyvre de la même maniere que le Vin.

Histoire. Mundius, Medecin de Londre, rapporte une Histoire assez extraordinaire de certains Matelots, qui ayant trouvé dans une Isle de la Mer Indienne des Prunes d'une belle couleur, & d'un bon goût, en mangerent avec avidité; mais ils payerent cherement ce petit plaisir: car ils tomberent bientôt aprés dans une espece de folie qui étoit telle, que les uns ne faisoient que rire, les autres que pleurer, & les autres que danser.

Il croît chez les Peuples Orientaux de certaines drogues particulieres avec lesquelles ils se delectent beaucoup, & qui leur causent une espece d'yvresse, ou de douce folie qui dure quelque temps. Ils se sont tellement assujetis à l'usage de ces drogues par une longue habitude qu'ils s'en sont faite, qu'ils s'imaginent que la vie ne peut être que triste & malheureuse sans elles. Les Indiens & les Perses ont leur Bangué, les Egyptiens leur *Bosa*, & les Turcs leur *Opium*.

Bangué. Bangué, en Arabe *Axis*, & en Turc, *Asarath*, est une plante des Indes presque semblable au Chanure. Ses feuilles ressemblent parfaitement à celle du Chanure; & sa semence est plus menue, & moins blanche que celle du Chanure. On pile les semences & les feuilles de cette plante, & l'on en fait une espece de confection avec le musc & quelques Aromats, dont les Perses & les Indiens se servent pour s'exciter les ardeurs de Venus, & pour se donner de l'appetit. Quand ils veulent dormir sans inquietude, oublier leurs chagrins, & calmer leurs maux, ils mêlent dans cette confection de l'*Arecca*, qui n'est point

encore meur, & même un peu d'*Opium*. Cette composition est fort estimée dans toutes les parties de l'Asie.

Le *Bosa*, dont les Arabes & les Egyptiens font tant de cas, est une composition qu'ils préparent avec les feuilles & les semences du Bangué, pilées & mêlées avec la farine d'Yvraye. Les gens de travail, & ceux qui doivent s'exposer à quelque danger, ont recours à cette composition, parce qu'elle leur fait oublier leur fatigue, qu'elle leur ôte le sentiment de douleur, & qu'elle les empêche d'envisager le peril. Ceux qui en prennent, sont guais & contents pendant l'espace d'une heure, ensuite ils deviennent mornes, & comme hebetez, & enfin ils s'endorment; mais il est à remarquer que pendant leur sommeil ils n'ont que des rêveries & des illusions fort agreables. *Bosa.*

Les habitans de Madagascar font secher les feuilles du Bangué, & ils s'en servent de même que nous nous servons du Tabac en fumée. Le Bangué pris de cette maniere, leur cause une espece d'engourdissement & de folie qui leur fait beaucoup de plaisir. Il y a plusieurs autres plantes narcotiques qui produisent le même effet, étant prises de la même maniere. Elles sont en usage chez quelques peuples, ausquels elles causent une veritable yvresse.

L'*Opium*, appellé par les Arabes & par les Indiens, Afron, est une larme gommeuse qui sort de la tête des Pavots d'Egypte & de la Grece. Nous ne voyons point de cet *Opium*, parce que les Turcs le gardent pour eux; mais ils nous envoyent en place le *Meconium*, qui est un suc tiré par expression des têtes & des *Opium.* *Meconiũ.*

feuilles des Pavots, & qui n'a pas à beaucoup prés la vertu de l'*Opium*.

Tout le monde connoît assez la qualité narcotique de cette drogue, qui étant prise en trop grande quantité, cause souvent la mort. Cependant les Turcs se sont tellement accoûtumez à son usage, qu'ils en peuvent prendre par jour jusqu'à demi dragme, & même jusqu'à une dragme sans en être incommodez, au lieu que les Européens qui n'y sont point habituez, peuvent à peine en prendre plus d'un ou de deux grains. J. Fragosus rapporte qu'un certain Indien avoit pris un jour plus d'une once d'*Opium*, & que quoiqu'il parût être plus lourd, & avoir la tête plus pesante qu'à son ordinaire, il ne discontinua point pour cela ses affaires le reste de la journée, & il les fit même avec assez de liberté.

Les Turcs font un grand cas de l'*Opium*, parce qu'il leur ôte la tristesse, la douleur, & l'inquietude; qu'il les rend intrepides dans la guerre, contents & exempts de chagrin dans la paix. Cependant on a observé que ceux qui prennent tous les jours de l'*Opium*, deviennent à la longue hebêtez, stupides, & impuissants; & que ceux qui en discontinuent l'usage, aprés s'en être beaucoup servis tombent dans une langueur incurable, qui les fait mourir. C'est ce qui fait assez connoître que nous devons éviter de nous rendre esclaves de certaines habitudes qui, de quelque côté que nous nous tournions dans la suite, nous deviennnent toujours pernicieuses.

Il y a plusieurs autres drogues dont on se sert en differents pays, plûtôt pour le plaisir

& pour se desennuyer, qu'en qualité d'aliment. Nous en rapporterons icy quelques-unes.

Le Betré, ou le Betelé est une plante des Indes Orientales, poussant comme le Liere, des branches longues, rempantes, & s'entortillant à ce qu'elle trouvent. Ses feuilles ont beaucoup de ressemblance à celles de l'Oranger; neanmoins elles sont plus longues & plus étroites vers le bout, & elles ont des veines ou de petites côtes d'un goût amer. Son fruit a la figure de la queuë d'un Lesard; il est d'une saveur douce & aromatique; mais les feuilles de cette plante sont ce qu'on en estime davantage. Les Indiens & les Indiennes en portent toujours, & les mâchent continuellement: mais comme elles donnent un goût d'amertume dans la bouche, ils les mêlent avec d'autres drogues, comme avec de l'*Arecca*, du Cardamome, des Gerofles, ou avec des écailles d'Huitres calcinées seules. Ils mâchent de cette composition, & ils crachent le premier suc qui en sort, & qui est rouge comme du sang. Elle leur donne bonne bouche; elle rafermit leurs gencives; elle fortifie leur estomac, & elle rarefie la pituite du cerveau. Betré, ou Betelé.

L'*Arecca* est une espece de palmier haut & droit, qui vient dans plusieurs lieux des Indes. Son fruit est ovale, de la grosseur d'une Noix, couvert d'une écorce verte au commencement, mais qui devient fort jaune en meurissant. Cette écorce étant separée, on voit un fruit quelquefois demi-rond, d'autres fois piramidale, & gros comme une Aveline, lequel étant rompu, ressemble à une muscade cassée. Ce fruit doit être choisi à demi-meur, parce que pour lors il a plus de vertu narcotique & assoupissante; au lieu que quand il est tout-à-fait *Arecca.* Cachou v. Gonuel

meur, il eſt inſipide, & il a beaucoup moins de force. Les habitans du lieu où croît ce fruit, le font ſecher au Soleil, & ils le reduiſent en poudre, enſuite ils le mêlent avec du Betelé, des Huitres brûlées, du *Lycium*, du Camphre, du bois d'Aloes, & un peu d'Ambre. Ils font tant de cas de cette compoſition, qu'on en trouve à acheter dans tous les carrefours. On ne voit même perſonne parmi eux, de quelque condition que ce ſoit, qui n'en ait dans la bouche. Ils diſent qu'elle les fait cracher; qu'elle leur décharge le cerveau; qu'elle les empêche d'avoir mal aux dents & aux gencives; & qu'elle leur donne bonne bouche. Elle leur noircit ou leur rougit les dents; mais ils aiment à les avoir en cet état, & ils ont cela de commun avec pluſieurs autres Nations qui ſe les noirciſſent exprés, & qui diſent que les Européens reſſembleut aux Chiens & aux Singes par les dents,

Coca. J. Fragoſus que nous avons déja cité, rapporte que les habitans du Perou mâchent tout le jour des feuilles ſemblables à celles du Myrthe qui viennent ſur un petit arbriſſeau de l'Amerique appellé, *Coca*. Ses feuilles appaiſent la faim & la douleur, & donnent des forces.

Tabac. Le Tabac n'eſt pas moins en uſage chez les Européens, que le ſont parmi les Indiens l'*Arecca* & le Betelé. Cette plante étoit autrefois inconnue aux Anciens. Elle a pluſieurs noms Latins diffetents; ſçavoir, *Tabacum*; *Petum*, *Nicotiona*.

Etimologie. *Tabacum*, parce qu'elle croît abondamment dans une Iſle de l'Amerique appellée *Tabaco*.

Petum, *à* πετάω, *extendo*; parce que les feuilles du Tabac s'étendent beaucoup.

Nicotiana a tiré ſon nom de M. Nicot,

Ambaſſadeur de France en Portugal, qui en apporta la ſemence qu'un Flamand luy avoit donnée.

Il y a trois eſpeces de Tabac que nous ne décrirons point icy, parce qu'elles le ſont amplement en differents Auteurs, où nous renvoyons le Lecteur. Il ſuffit de ſçavoir que toutes ces eſpeces purgent par haut & par bas avec beaucoup de violence, & conviennent dans l'apoplexie, la lethargie, & dans pluſieurs autres maladies, étant priſes interieurement comme remede. Mais on ſe ſert davantage du Tabac pour le plaiſir, que pour la ſanté.

La Nature n'a jamais rien produit dont l'uſage ſe ſoit étendu plus loin, & en moins de temps, que celuy du Tabac : car auſſi-tôt que cette plante a été connue en Europe, on s'en eſt ſervi preſque par-tout. A la verité de quelque maniere qu'elle ſoit priſe, ou par le nez, ou en fumée, ou en machicatoire, elle eſt fort attrayante; elle excite un petit chatouillement agreable aux nerfs ; elle ôte la faim à beaucoup de perſonnes, & elle délaſſe. C'eſt pourquoy les gens de travail avec une ou deux pipes de Tabac paſſent un long-tems ſans s'ennuyer & ſans avoir beſoin de rien. Enfin ceux qui ſe ſont aſſujetis à l'habitude du Tabac, y trouvent tant de charmes, qu'ils ne peuvent dans la ſuite s'en défaire qu'avec bien de la peine.

Quand on commence à prendre du Tabac, on eſt ordinairement expoſé à des ſimptômes extraordinaires qui arrivent au cerveau & au genre nerveux ; Sçavoir, des maux de tête & des vertiges : on tombe même dans une eſpece d'yvreſſe. Mais quand on a fait ſon aprentiſſage du Tabac, ces accidents auſquels on étoit ſujet, ceſſent. Cependant l'uſage du

Tabac n'eſt point indifferent. On reconnoît par experience qu'il affoiblit la memoire, qu'il attaque les nerfs, & qu'il échauſe beaucoup. Je crois même qu'il eſt tres capable de produire quantité de maladies, ou du moins qu'il ne contribue pas peu à en rendre les ſimptômes plus cruels & plus dangereux. On connoîtra plus préciſément de quelle conſequence il eſt de ne ſe point accoûtumer au Tabac, en liſant la ſçavante Theſe que Monſieur Fagon, premier Medecin du Roy, a faite ſur ce ſujet, dans laquelle il prouve par des raiſons ſolides & convaincantes combien l'uſage que l'on en fait communement, eſt pernicieux.

CHAPITRE III.

Du Vinaigre.

Differences. IL y a de deux ſortes de Vinaigre; ſçavoir de rouge & de blanc. Le Vinaigre rouge ſe fait avec le Vin rouge; & le Vinaigre blanc avec le Vin blanc. On appelle auſſi quelquefois le Vinaigre diſtillé, Vinaigre blanc. Le Vinaigre peut être encore nommé differemment, ſuivant les differentes ſortes de plantes qu'on y a fait infuſer : comme par exemple, le Vinaigre roſat, le Vinaigre de ſureau, le Vinaigre d'œillet, le Vinaigre d'Eſtragon, & pluſieurs autres. Le Vinaigre doit être choiſi en general d'une ſaveur piquante, agreable, & ſuffiſamment

Choix.

acide,

acide; qui ait été fait avec de bon vin, rempli d'esprits, & chargé de beaucoup de tartre.

Le Vinaigre est astringent & rafraichissant, pourveu qu'il soit pris en une quantité moderée. Il excite l'appetit, il aide à la digestion des aliments; il appaise les ardeurs de la bile; il resiste au mauvais air; il arrête quelquefois le hoquet & le vomissement; il est propre dans les squinancies & dans les hemorragies. Bons effets.

Le Vinaigre pris en trop grande quantité, picote fortement l'estomac & les intestins, & incommode le genre nerveux. Il est encore pernicieux aux personnes maigres & attenuées, à celles qui ont la poitrine foible, qui toussent beaucoup, qui ne respirent qu'avec peine, & qui sont sujettes aux affections hysteriques. Mauvais effets.

Le Vinaigre contient beaucoup d'acide à demi volatilisé par des soulfres exaltez, un peu d'huile & de terre, & considerablement de phlegme. Principes.

Le Vinaigre convient en tout temps aux jeunes gens bilieux : mais les vieillads & les personnes d'un temperament melancolique doivent s'en abstenir, ou en user fort sobrement. Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

QUoique le Vinaigre ne soit point employé parmi les boissons, & qu'il serve principalement dans les sauces pour donner aux viandes un goût plus agreable & plus relevé, neanmoins nous en avons parlé en cet endroit, parce qu'il exprime le dernier état du Vin, & pour ainsi dire, la fin de la vie de cette liqueur. C'est en ce sens que plusieurs Auteurs ont donné au Vinaigre differents noms Latins. Les uns l'ont appellé *Vinum corruptum, & mortuum.* Pline le nomme *Vini vitium.* D'autres, *Vinum nequam. Vinum culpatum, Vini cadaver.*

Vinaigre. Le Vinaigre est une liqueur acide assez connue. On peut dire que c'est un Verjus revivifié. En effet, nous avons fait voir en parlant des differents états par où passe le raisin, avant qu'il soit venu à une parfaite maturité, que le Verjus n'est aigre que parce que ses acides tiennent le dessus des autres principes, & qu'il ne devient doux ensuite, que parce que ses acides sont embarrassez par des parties huileuses & rameuses qui se sont élevées à mesure que le fruit a meuri. Or, il paroît que les acides du raisin, qui avoient perdu une partie de leur force par leur union avec des principes huileux, recouvrent dans le Vinaigre leur premiere force, telle qu'ils l'avoient dans le Verjus : comme nous allons tâcher de le prouver.

Commét se fait le Vinaigre. Le Vinaigre se fait par une seconde fermentation du Vin. Dans la premiere, comme nous avons remarqué en parlant du Vin, les esprits sulfureux surmontant l'obstacle des matieres

grossieres qui les embarrassoient, precipitent au fond & aux côtez du tonneau la lie & le tartre du Vin. La liqueur demeure en cet état tant que les esprits du Vin ont assez de force, & sont assez abondants pour repousser continuellement les parties tartareuses, & pour les empêcher de se mêler à la liqueur, & d'y prendre le dessus. Mais aussi-tôt qu'une partie des esprits s'est échappée, le tartre ne trouvant plus une aussi grande resistance qu'auparavant, se dissout dans le Vin, & prenant à son tour le dessus des autres principes, absorbe les esprits, & s'y unit. C'est alors que le Vin devient aigre.

Nous disons que l'union du tartre avec le Vin, le rend aigre, parce que le tartre contient beaucoup d'acide, & que d'ailleurs nous ne voyons rien autre chose dans le Vin qui puisse luy procurer cette aigreur. Voicy une experience qui confirme encore mon raisonnement. La dissolution du tartre dans le Vin, est la cause de son aigreur.

Ayez un tonneau rempli de Vin, & garni à ses côtez de beaucoup de tartre; faites aigrir ce Vin dans le même tonneau, & l'on pourra voir, aprés que le Vin sera devenu aigre, que le tartre qui étoit auparavant aux côtez du tonneau, n'y sera plus, & qu'il se sera dissout dans la liqueur. Preuve.

Pour faire plus promptement le Vinaigre, on met le Vin dans un lieu chaud; la chaleur en cette occasion excitant dans le Vin une petite fermentation, en fait dissiper quelques esprits, & donne plus de facilité au tartre de s'étendre, dans la liqueur. S'il n'y avoit point assez de tartre dans le tonneau où l'on veut faire du Vinaigre, on n'a qu'à y jetter de la lie, qui est un veritable tartre. Cependant on fait Maniere de faire plus promptement le Vinaigre

du Vinaigre en exposant à l'air du Vin dans un vaisseau, sans qu'on y jette de tartre : la raison en est qu'il y a toujours dans le Vin des parties tartareuses qui y nagent, qui s'y rarefient, & s'y étendent ensuite. Mais ce Vinaigre n'est ni si fort, ni ne se conserve si long-temps que l'autre.

Les Vinaigriers, pour aigrir plus promptement le Vin, & pour rendre le Vinaigre plus fort, se servent du poivre du Bresil.

Le Vin ne diminue point de volume en aigrissant, & pourquoy.

Il y a une chose à remarquer dans le Vin qui aigrit : c'est qu'il ne perd point de son volume ; au contraire il semble qu'il en augmente : la raison en est que la dissipation des esprits du Vin dans cette occasion, n'est point sensible, & que le tartre s'y rarefiant beaucoup, peut augmenter un peu le volume de la liqueur.

Destruction du Vinaigre

Le meilleur Vinaigre & le plus fort se dissipe insensiblement, & devient enfin insipide, parce que l'acide du Vinaigre est joint & uni à des esprits sulphureux & exaltez, qui l'agitent continuellement, & qui l'enlevent dans la suite du temps avec eux.

Verjus.

On fait avec le Verjus exprimé une liqueur acide, qui a les mêmes usages & les mêmes vertus que le Vinaigre : de sorte que l'on substitue bien souvent l'un au défaut de l'autre.

Aigres tirez de plusieurs sortes de liqueurs.

On peut faire encore des liqueurs acides ressemblantes au Vinaigre, avec le Cidre, le Poiré, la Biere, l'Hydromel, & plusieurs autres sucs qui ont fermenté : mais on reconnoît par experience que l'aigre du Vin est preferable à tout autre pour les effets ausquels on l'employe.

Le Vinaîgre est astringent, rafraîchissant,

& convenable dans les ſquinancies & dans les hemorragies ; parce qu'il fixe & arrête le mouvement impetueux des humeurs, en les épaiſſiſſant un peu. Il excite l'appetit en picotant legerement les fibres de l'eſtomac ; il aide à la digeſtion des aliments, en les diviſant & en les attenuant par ſes pointes acides.

Le Vinaigre pris en trop grande quantité, produit des effets tout oppoſez. Premierement, il affoiblit, & debilite l'eſtomac, en l'irritant trop fortement. En ſecond lieu, il incommode beaucoup le genre nerveux par cette même irritation qui cauſe quelquefois des mouvements convulſifs. C'eſt pourquoy l'on défend le Vinaigre dans les affections Hyſteriques. En troiſiéme & dernier lieu, il maigrit, parce que ſes acides ſe mêlant en grande quantité avec les parties balſamiques & albugineuſes de la maſſe du ſang, les rarefient & les diviſent à un point qu'elles deviennent enſuite incapables de s'attacher aux parties ſolides, & de les nourrir.

On objectera peut-être que j'attribue ſans aucun fondement aux acides du Vinaigre pris en grande quantité, la force de rarefier & d'attenuer les parties balſamiques du ſang, puiſque je dis un peu auparavant que ces acides épaiſſiſſent & coagulent les humeurs : d'où il paroîtroit bien plutôt ſuivre que plus ces acides ſeront abondants, & plus la coagulation ou l'épaiſſiſſement des liqueurs ſera parfaite. Objection.

Mais il faut faire attention que les acides, ſuivant leur quantité differente, produiſent ou la coagulation, ou la diſſolution. Ils produiſent la coagulation quand ils ſont en petite quantité, parce qu'ils ſont aiſément liez & re- Réponſe

tenus par les parties rameuſes du corps, où ils ſe ſont embaraſſez. Mais quand ils ſont en grand nombre, ils diviſent & ils attenuent de tous côtez ce même corps, & ils ſurmontent la reſiſtance que leur oppoſoient ſes parties rameuſes & embaraſſantes. Il ſe fait pour lors une veritable diſſolution. On ne doit donc pas croire que la diſſolution & la coagulation ſoient deux choſes ſi oppoſées, puiſque la coagulation n'eſt autre choſe qu'un commencement de diſſolution, ou plûtôt une diſſolution imparfaite.

Oxicrat. On fait avec le mélange d'une partie de Vinaigre, ſur quinze ou ſeize parties d'eau; une liqueur appellée Oxiçrat. Elle eſt employée dans les fomentations, dans les gargariſmes, & dans les lavements.

On ſe ſert du Vinaigre pour conſerver pluſieurs choſes, comme des feuilles, des fleurs, des fruits. Il agit en cette occaſion en bouchant par ſes pointes acides les pores du corps avec lequel il a été joint; & empêchant que l'air y puiſſe entrer aſſez librement pour y exciter une fermentation qui le corromproit en peu de temps.

Etimologie. Le Vinaigre en Latin, *Acetum, quaſi acutum, vel acidum*; parce qu'il eſt piquant & aigre.

CHAPITRE IV.

Du Cidre.

Differences. ON peut préparer autant de differents Cidres, qu'il y a d'eſpeces differentes de Pommes. Celuy qui ſe

fait avec des pommes que l'on mange ordinairement, & qui ſont douces & agreables au goût, ne demeure pas long-temps dans ſa force, & il ſe corrompt aiſément : c'eſt pourquoy l'on choiſit pour faire du Cidre qui puiſſe être gardé, certaines Pommes qui viennent en Normandie dans les champs & dans les Jardins. Ces Pommes ſont d'une belle couleur ; mais elles ont une ſaveur rude, acerbe, & ſtiptique ; & elles rendent un Cidre piquant, fort, & qui ſe conſerve long-temps. Le bon Cidre ſe fait en Baſſe Normandie, & particulierement vers Bayeux. Il doit être clair, d'une belle couleur dorée, d'une bonne odeur, & d'un goût doux & piquant. Choix.

Le Cidre eſt pectoral ; il fortifie le cœur & l'eſtomac ; il humecte & deſaltere beaucoup ; il paſſe pour être ſalutaire dans les affections ſcorbutiques & mélancoliques, & dans pluſieurs autres. Bons effets.

Quand on en prend avec excés, il enyvre plus fortement & plus long-temps que le Vin. Son yvreſſe eſt même plus dangereuſe, & elle a des ſuites plus fâcheuſes que celle du Vin. Mauvais effets.

Si l'on veut faire une analyſe exacte du Cidre, on en retirera d'abord de l'eſ- Analyſe.

prit ſulphureux, puis du phlegme. Il reſtera un extrait, qui étant pouſſé par un grand feu, fournira un peu d'huile épaiſſe, & de l'eſprit qui n'eſt autre choſe que du ſel eſſentiel reſout dans du phlegme. Enfin la matiere reſtante donnera quelque peu de ſel fixe par la calcination, la lotion, la filtration & l'évaporation.

Le tems, l'âge & le temperament.

Le Cidre convient en tout temps, à toute ſorte d'âge & de temperament; pourveu que l'on en uſe avec moderation.

REMARQUES.

LE Cidre eſt le ſuc des Pommes rendu ſpiritueux par la fermentation. On cueille les Pommes en Automne, parce qu'elles ſont pour lors aſſez meures: enſuite on les écraſe bien ſous la meule, & l'on en tire un ſuc par expreſſion qu'on laiſſe fermenter dans le tonneau.

Fermétation du Cidre.

La fermentation qui arrive au ſuc des Pommes, reſſemble beaucoup à celle du mouſt. Le ſel eſſentiel du ſuc des Pommes, comme celuy du mouſt, diſſout, attenue & rarefie les parties huileuſes qui s'oppoſent à ſon mouvement, & il les rend ſpiritueuſes. Il ſe fait alors dans la liqueur un gonflement qui provient de l'action des ſels eſſentiels ſur les parties huileuſes, & de la reſiſtance de ces mêmes parties huileuſes. Ce gonflement ceſſe quand les parties huileuſes ont été entierement attenuées, & que les parties tartareuſes & groſſieres ont été precipitées au fond du tonneau.

Quand le ſuc des Pommes n'a pas été bien dépuré, il ſe corrompt aiſément : la raiſon en eſt que les feces qui demeurent confondues dans la liqueur, ſont de petites molecules de Pommes qui ſont auſſi ſujettes à ſe pourrir que les Pommes mêmes, & qui donnent au Cidre un goût de pourri fort deſagreable. On ſe ſert de pluſieurs moyens pour achever ſa purification, ou pour empêcher qu'il ne ſe gâte. Quelques-uns employent la colle de poiſſon diſſoute dans le Vin ; & quand ils craignent que le Cidre ne s'aigriſſe, ils y jettent de la Moutarde. D'autres ſe contentent de le tirer à clair dans des vaiſſeaux de terre ou de verre bien bouchez, pour le ſeparer des feces ou des matieres groſſieres qui ſont dans le tonneau, & qui par leur trop grande quantité ne contribuent pas peu à le corrompre, comme nous avons déja remarqué.

Nous avons avancé que les meilleures Pommes pour faire le Cidre, ſont celles qui ont un goût rude & acerbe : la raiſon en eſt que celles-là contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, propre à diviſer les parties huileuſes de la maniere dont nous l'avons expliqué. De plus, ces Pommes fourniſſent au Cidre une ſuffiſante quantité de parties tartareuſes pour empêcher l'évaporation de ſes eſprits : c'eſt pour cela que ce Cidre eſt fort & piquant, & qu'il ſe conſerve long-temps. Au contraire, celuy que l'on fait avec les Pommes ordinaires, eſt doux, & ſe paſſe tres-vîte, parce qu'il ne ſe rencontre pas dans ces Pommes aſſez de ſel eſſentiel pour exciter une fermentation complete dans le ſuc, & aſſez de parties tartareuſes pour s'oppoſer à la ſortie des eſprits.

Le Cidre eſt une boiſſon fort bonne & fort

ſalutaire, pourveu qu'on en uſe moderément. On pourroit méme dire qu'il eſt en general plus convenable pour la ſanté que le Vin, parce que ſes eſprits ne ſont pas ſi impetueux ni ſi agitez que ceux du Vin, & qu'ils ſont d'ailleurs retenus & temperez par une plus grande quantité de phlegme viſqueux, qui contribue encore à rendre cette boiſſon humectante & rafraichiſſante. L'experience nous fait connoître que la plûpart de ceux qui ne boivent que de cette liqueur, ſont plus forts, plus robuſtes, & ont meilleur viſage que ceux qui boivent du Vin. Fr. Bacon nous en fournit un bel exemple. Cet Auteur fait mention de huit vieillards, dont les uns avoient prés de cent ans, les autres avoient cent ans & plus. Ces vieillards, dit-il, n'avoient bû toute leur vie que du Cidre, & ils avoient conſervé à leur âge une ſi grande vigueur, qu'ils danſoient & qu'ils ſautoient auſſi bien que de jeunes gens.

Le Cidre étant pris avec excés, n'enyvre pas tout-à-fait ſi vîte que le Vin; mais l'yvreſſe qui en provient, dure davantage, parce que ſon eſprit charrie avec luy au cerveau beaucoup de particules lentes & viſqueuſes qui empêchent qu'il ne ſe diſſipe aiſément. Ces viſcoſitez ſe répandant enſuite dans toute la ſubſtance du cerveau, bouchent les canaux des nerfs, & accablent & appeſantiſſent tellement les eſprits animaux, qu'il leur faut beaucoup de temps pour ſe rétablir dans leur premier état, & pour chaſſer & repouſſer au dehors ce qui les tient dans une eſpece de repos & d'inaction: c'eſt pourquoy vers la fin de l'yvreſſe on s'endort, & quelquefois même pour aſſez de temps.

Petit Cidre. On met fermenter le marc exprimé des

Pommes dans de l'eau, & l'on en fait une boisson humectante & rafraichissante, appellée communement Petit Cidre. Elle n'enyvre point, & elle est moins forte & moins piquante que le Cidre. C'est ce qui fait que la plûpart des femmes en Normandie s'en servent ordinairement.

On fait aussi avec le suc des Poires exprimé & fermenté, une espece de Cidre, ou de liqueur vineuse, appellée Poiré. Cette liqueur approche beaucoup en couleur & en goût, du Vin blanc. On employe pour la faire de certaines Poires acerbes & âpres à la bouche, qui croissent en Normandie. Comme il arrive dans sa fermentation la même chose que dans celle du suc des Pommes, & que le Poiré a à peu prés les mêmes vertus que le Cidre, nous n'en ferons point un Chapitre particulier. Poiré.

On peut faire quantité d'autres liqueurs spiritueuses avec les sucs fermentez de plusieurs fruits ; mais la plûpart de ces boissons ne deviennent jamais si spiritueuses que le Vin & le Cidre, & elles ne se conservent point si long-temps.

On retire des Poires de Coin un suc par expression, qui aprés avoir fermenté devient vineux. Il fortifie l'estomac ; il pousse par les urines ; il convient dans les coliques, dans les crachements de sang, dans les dysenteries ; & il appaise le mouvement des humeurs âcres & bilieuses, qui causoient des évacuations par haut & par bas. Comme cette liqueur s'aigrit & se passe fort vîte, on y mêle du Miel, du Sucre, ou quelqu'autre matiere semblable, pour la conserver plus long-temps. Liqueur vineuse tirée des Poires de Coin.

Liqueur vineuse tirée des Ananas.

L'*Ananas* est un fruit succulent & delicieux, qui naît dans les Indes Orientales. Les Indiens en tirent le suc par expression, & ils en font un Vin excellent qui enyvre, & qui égale presque en bonté nos meilleurs Vins de liqueur. Les femmes enceintes n'oseroient en boire, parce qu'on prétend qu'il les fait avorter.

Sebâscou.

Les Ethiopiens préparent encore avec un certain fruit qui croît chez eux, une espece de Vin qu'ils nomment Sebanscou.

Vins faits avec les Sebêtes & les Jujubes.

Enfin Pline rapporte qu'en Egypte on fait une liqueur un peu spiritueuse avec le suc des Sebêtes, & que cette boisson produit de fort bons effets aux personnes d'un temperament bilieux. Le suc des Jujubes préparé de la même maniere, a aussi les mêmes vertus.

Il y a de certains arbres desquels on retire des liqueurs presqu'aussi spiritueuses & agreables que celles qui nous sont fournies par les fruits. Il vient dans les Indes une espece de Palmier grand & droit, appellé *Coquo*. Il en sort par des incisions qu'on fait aux branches, un suc vineux que les Indiens appellent *Sura*, ou *Taddi*, & dont ils tirent de bon esprit par la distillation. Ils font aussi avec ce suc une espece de Vinaigre, en l'exposant au Soleil. D'autres le cuisent sur le feu pour en faire un Vin doux qu'ils appellent *Orraca*.

Sura. *Taddi.* *Orraca.*

Le premier suc des branches de l'arbre ayant été tiré, il en vient un second qui n'est pas si spiritueux que le premier, & qu'ils metent évaporer pour en faire une espece de Sucre qu'ils appellent *Jagra*.

Jagra.

Le fruit de cet arbre fournit aussi une liqueur douce & agreable au goût, fort rafraichissante & humectante.

Le Bouleau jette une Seve qui est aperitive, étant bûe. Helmont la vante fort dans la maladie de la Pierre. Plusieurs Medecins s'en servent aussi dans la même maladie, dans la strangurie, & dans la phtysie scorbutique. Seve de Bouleau.

On retire par l'incision du tronc des branches & de la racine de l'Erable, une liqueur douce & agreable. Cette liqueur, suivant le rapport de Raius, est plus abondante dans les temps froids & pluvieux, qu'en aucun autre. Au contraire, le Bouleau en donne davantage dans le temps chaud & sec. Erable, & son suc.

Il sort aussi par l'incision des Racines du Noyer, un suc que Boyle & Scrodere vantent beaucoup, luy ayant vû produire de bons effets dans les douleurs de la goutte, & dans plusieurs autres maladies. Suc tiré des Racines de Noyer.

Il y a encore plnsieurs autres arbres qui fournissent à differents peuples des boissons assez agreables, dont je ne parlerai point icy, ne m'étant déja que trop étendu sur cette matiere.

CHAPITRE V.

De l'Hydromel vineux.

IL doit être choisi clair, net, d'un goût agreable, ressemblant à celuy du Vin d'Espagne. Il faut qu'il ait suffisamment fermenté, & qu'il ait été fait avec de bon Miel blanc. Choix.

L'Hydromel fortifie l'estomac & le cœur: il ranime les esprits; il aide à la respiration; il resiste au mauvais air; il est Bons effets.

propre pour la colique venteuſe ; il excite l'appetit ; il lâche un peu le ventre; il eſt ſalutaire aux perſonnes qui touſſent, & aux phtyſiques.

Mauvais effets.

Il enyvre, étant pris en grande quantité. Il eſt pernicieux dans les fièvres ardentes ; il peſe ſur l'eſtomac, & il excite des envies de vomir quand il eſt trop nouveau fait.

Analyſe.

L'Hydromel ne contient pas tant d'eſprit ſulphureux que nos Vins François ; mais il en contient à peu prés autant que les Vins de liqueur. On retire de l'Hydromel par la diſtillation, outre l'eſprit ſulphureux, une aſſez grande quantité de phlegme, de l'huile noire, & de l'eſprit acide, qui n'eſt autre choſe que du ſel acide reſout dans du phlegme.

Le tems, l'âge & le temperament.

L'Hydromel convient en tout temps, principalement aux vieillards, & à ceux qui ſont d'un temperament phlegmatique & melancolique.

REMARQUES.

Pays où l'Hydromel eſt le plus en uſage.

DAns les pays froids, où le Raiſin ne peut acquerir la maturité neceſſaire pour ſervir à faire de bon Vin, & où en recompenſe il ſe trouve beaucoup de Miel, comme dans la Lituanie, dans la Pologne, & preſque dans toute la Moſcovie, les peuples ſe font une li-

queur ſpiritueuſe avec l'Eau & le Miel, appellée Hydromel vineux. Ils prennent autant de plaiſir à boire cette liqueur, que nous en prenons en beuvant le Vin. Ils ne font pas même de difficulté de la mettre au deſſus du Vin pour ſon bon goût. Voicy la maniere dont on la prépare.

On prend de l'eau de fontaine ou de riviere; on y diſſout autant de Miel qu'il en faut pour qu'un œuf puiſſe être ſuſpendu dans la liqueur: on la met enſuite ſur le feu, l'écumant de temps en temps, & l'on l'y laiſſe juſqu'à ce que l'œuf puiſſe ſurnager la liqueur: aprés quoy on la verſe dans un tonneau, dont on n'emplit que les deux tiers, & qu'on ne bouche qu'avec du papier ou du linge. On expoſe ce tonneau au Soleil, ou à la chaleur des Etuves pendant l'eſpace de plus d'un mois; alors la liqueur fermente, & devient vineuſe. Enfin on la met à la cave, & l'on la bouche bien. C'eſt l'Hydromel vineux. Maniere de préparer l'Hydromel.

Quelques-uns, pour rendre l'Hydromel plus agreable, y jettent des aromats avant qu'il ait commencé à fermenter. D'autres, pour luy donner differents goûts & differentes couleurs, y mêlent des ſucs de Ceriſes, de Meures, de Fraiſes, de Framboiſes, ou de pluſieurs autres fruits.

On fait bouillir l'Hydromel juſqu'à ce qu'un œuf puiſſe ſurnager la liqueur, & par cette marque on connoît qu'elle a aſſez de conſiſtance pour ſe pouvoir conſerver long-temps. On n'emplit auſſi que les deux tiers du tonneau dans lequel on met fermenter l'Hydromel, afin que la liqueur, en ſe rarefiant pendant la fermentation, trouve aſſez d'eſpace pour s'étendre. On ne bouche même ce ton-

neau que de linge, ou de papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation. Enfin on l'expose au Soleil ou aux Etuves, afin que la liqueur qui y est contenue, fermente plus promptement, & que ses sels essentiels ayent plus de force pour briser les parties huileuses du Miel, & pour les rendre spiritueuses.

On choisit ordinairement le Miel blanc pour faire l'Hydromel, parce qu'il est plus pur, & d'un meilleur goût que le jaune. On pourroit même employer le Miel de Narbone: l'Hydromel n'en seroit que plus excellent.

L'Hydromel étant fait avec le Miel, qui est la partie des fleurs la plus essentielle & la meilleure, ne peut être qu'une boisson fort salutaire. Elle fortifie le cœur & l'estomac, & elle augmente la quantité des esprits animaux par ses parties volatiles & exaltées. Elle adoucit aussi les acretez de la poitrine par ses principes huileux & balsamiques. Enfin elle lâche le ventre en dilayant les humeurs grossieres & tartareuses contenues dans les premiers voyes, & de plus en picotant un peu par ses particules salines les glandes intestinales, qui par cette irritation se déchargent dans la suite plus abondamment des serositez qui s'y viennent filtrer continuellement.

L'Hydromel est pernicieux dans les fievres ardentes, parce qu'il contient beaucoup de principes spiritueux, qui ne feroient encore qu'augmenter le mouvement violent & impetueux des humeurs. Il ne convient pas non plus aux bilieux, parce que le Miel dont l'Hydromel est composé, se tourne facilement en bile, comme nous avons dit dans le Chapitre du Miel.

L'Hydromel enyvre quand on en boit beaucoup, par les mêmes raisons que nous avons

apportées en parlant de l'yvresse du Vin & du Cidre. Il pese aussi sur l'estomac, & il excite des nausées quand il est trop nouveau fait, parce qu'alors il contient quelques viscositez du Miel, qui n'ont pas été tout-à-fait rarefiées pendant la fermentation ; mais dans la suite ces viscositez s'attenuent & se brisent, ou se separent de la liqueur.

Hydromel ordinaire.

On peut faire un Hydromel qui ne sera point vineux, en le préparant de la même maniere que celuy dont nous venons de parler, excepté qu'on ne le fera point fermenter. On y peut aussi faire infuser ou bouillir des herbes vulneraires, pour le rendre plus propre à quelques maladies de poitrine. Il faut remarquer que l'Hydromel vineux est moins convenable pour les maladies de la poitrine, que l'autre : la raison en est que le vineux contient moins de parties balsamiques, & propres à adoucir les acretez de la poitrine, parce que la plûpart de ces parties ayant été reduites en esprit, sont devenues trop subtiles pour produire cet effet.

Au contraire, l'Hydromel qui n'a point souffert de fermentation, est chargé de beaucoup de principes huileux, qui ne sont ni trop subtils, ni trop grossiers, & enfin qui demeurent tels dans l'Hydromel, qu'ils étoient dans le Miel même, qui est un aliment excellent pour adoucir & pour temperer l'action des sels âcres.

Il faut encore remarquer que l'Hydromel vineux, quoique fait avec le Miel, ne lâche pas tant le ventre que l'Hydromel commun : la raison en est que les parties de ce premier étant devenues plus subtiles & plus exaltées par la fermentation, il ne demeure pas dans les premieres voyes autant de temps que l'au-

tre, pour y produire cet effet. Dans les lieux où il se fait beaucoup de Miel, on lave les rayons du Miel, & les vaisseaux où il y en a eu, & l'on fait une Eau miellée assez claire, dont les gens du commun se servent pour leur boisson ordinaire.

Oenomeli On faisoit autrefois un mêlange de Vin & de Miel, que l'on nommoit *Oenomeli*. Les Medecins se servoient encore d'un mêlange de Miel & de Verjus, qu'ils appelloient *Omphacomeli*. Ils en ordonnoient dans les fievres en place de Julep.

Omphacomeli.

Oximel. L'Oximel se fait avec deux parties de Miel, & une de Vinaigre. Il est fort en usage pour inciser les humeurs crasses & visqueuses. On la mêle dans les gargarismes & dans les loochs.

CHAPITRE VI.

De la Biere.

Differences. IL y a plusieurs sortes de Bieres qui different par leur consistance : car les unes sont chargées, épaisses, troubles ; les autres sont claires & purifiées : par leur couleur ; car les unes sont blanches, les autres jaunes, les autres rouges : par leur goût ; car les unes sont douces & penetrantes, les autres ameres & âcres, les autres piquantes presque comme de la Moutarde. Elles different encore par leur âge ; car la Biere nouvelle a un goût fort different de celle qui a été reposée

& gardée. Ces differences des Bieres dont je viens de parler, procedent de la maniere dont elles ont été preparées, des differents pays ou climats, des eaux dont on s'eſt ſervi, du temps auquel on y a travaillé, des ingrediens qu'on y a fait entrer, & de leurs proportions.

La Biere doit être choiſie claire, de belle couleur, d'un goût piquant & agreable, mouſſant beaucoup quand on la verſe, & n'étant ni trop vieille, ni trop nouvelle, ſans aigreur. Voicy ce qu'en dit l'Ecole de Salerne : Choix.

Non acidum ſapiat Cerevisia : ſit bene
clara :
Et granis ſit cocta bonis : ſatis ac veterata.

La Biere eſt aperitive, fortifiante, humectante, & rafraichiſſante. Elle nourrit auſſi beaucoup, & elle engraiſſe : ce qui paroît clairement dans les pays Septentrionaux, où la plûpart des gens ne boivent que de la Biere, & où ils ſont preſque tous plus gros, plus gras, & plus vigoureux que ne ſont ceux qui habitent dans les pays où l'on boit ordinairement du Vin. Voicy de quelle maniere s'explique l'Ecole de Salerne ſur les effets de la Biere. Bons effets.

Crassos humores nutrit Cerevisia, vires
Præstat, & augmentat carnem, generatque
cruorem.

Mauvais effets.

La Biere enyvre, étant prise avec excés : son yvresse dure même assez long-temps. Quand la Biere est trop nouvelle, elle excite des vents ; elle produit des ardeurs d'urine ; & elle en irrite même quelquefois les conduits si fortement, qu'elle cause une espece de gonorrée, qui est à la verité peu dangereuse : & c'est peut-être ce qui a fait dire à quelques-uns que l'usage de la Biere étoit pernicieux aux reins & au genre nerveux : cependant l'experience ne le confirme en aucune maniere ; au contraire elle fait connoître que cette boisson est en general assez salutaire.

Analyse.

On retire de la Biere un esprit inflammable, comme celuy du Vin. On en retire encore du phlegme, de l'huile noire, & de l'esprit qui n'est autre chose que du sel acide resout dans du phlegme.

Le tems, l'âge, & le temperament.

La Biere convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament ; moins cependant aux personnes grasses & repletes, qu'aux autres.

REMARQUES.

LA Biere est une liqueur assez connue, qui a été rendue vineuse par la fermentation. On la compose avec de l'Orge, ou avec du Blé, ou avec quelqu'autre espece de Froment que l'on a reduit en une farine grossiere. On prend une certaine quantité de cette farine ; on y jette de l'eau chaude, ou bien on la met bouillir quelque temps dans de l'eau, pour que la liqueur s'empreigne des principes les plus actifs de la farine ; ensuite on la coule, & on y fait bouillir de nouveau des fleurs de Houblon, ou un peu d'Absynthe, ou d'autres plantes ameres. Quand la liqueur a bouilli un temps suffisant, on l'agite à force de bras, la versant & la reversant dans differents vaisseaux pendant qu'elle est encore chaude : c'est ce qu'on nomme brasser ; puis on la coule, & on la laisse fermenter. Pour exciter même cette fermentation on y jette des feces de Biere, ou quelqu'autre matiere fermentative. Enfin quand elle a été bien dépurée & bien clarifiée par le secours de la fermentation, on la verse dans des tonneaux, & l'on la garde. Maniere de faire la Biere.

La fermentation de la Biere provient des sels essentiels du Froment, qui rarefient, attenuent & exaltent les parties huileuses du même Froment. Cette fermentation cesse quand les sels ont surmonté la resistance que les principes huileux leur faisoient, & quand les matieres grossieres ont été precipitées au fond & aux côtez du vaisseau. Cette fermentation est encore plus ou moins prompte & violente, suivant que la liqueur est plus ou moins chargée des principes du Froment.

Quoique nous n'ayons rapporté icy qu'une maniere de preparer la Biere, elle se fait neanmoins de beaucoup d'autres façons. Car on peut dire que chaque Brasseur a la sienne particuliere. Nous nous sommes seulement mis en peine de faire connoître la plus commune & la plus usitée.

Effets du Houblon dãs la Biere.

Le Houblon, ou les autres plantes ameres que l'on mêle avec la Biere, y produisent de bons effets. Elles aident à rarefier les parties grossieres & visqueuses du Froment. De plus, elles conservent la Biere, en empêchant qu'elle ne s'aigrisse; car tout le monde sçait que les amers sont fort propres pour absorber les aigres.

Eaux convenables pour la Biere.

Toutes les eaux ne sont pas également bonnes pour faire de la Biere; celles qui sont bien claires, bien froides & bien vives, comme les eaux des puits & des fontaines, sont preferables aux autres, parce qu'étant moins sujetes à se fermenter, elles empêchent que la Biere ne se corrompe. En effet, si la Biere fermentoit d'abord avec trop de violence, ou bien s'il survenoit une nouvelle fermentation à la Biere quand elle a été suffisamment dépurée, cette fermentation donneroit lieu aux parties spiritueuses de s'échaper; & ensuite les sels acides qui sont dans la Biere, s'y étendant considerablement, & prenant le dessus, aigriroient immanquablement la liqueur.

Pays propres pour faire la Biere.

C'est pour cela que les Bieres qui ont été faites dans les pays Septentrionaux, comme en Angleterre, en Suede, en Dannemarc, en Flandres, & en plusieurs lieux de l'Allemagne, sont meilleures, & se conservent plus longtemps que les autres. En effet, comme le Soleil a peu de force dans ces pays-là, les eaux

ſont par rapport à cela plus froides & plus crues, & elles retiennent plus fortement les principes actifs du froment. On conçoit auſſi par ces raiſons que les Bieres faites dans les pays chauds, ne ſe garderoient point. C'eſt pourquoy on ne s'eſt jamais aviſé d'en faire ni en Provence, ni en Dauphiné, ni en Languedoc.

On a reconnu par experience que les temps de l'année les plus propres pour faire de bonne Biere, ſont les ſaiſons froides, comme le commencement & la fin de l'hyver; & que celle que l'on prépare en Eté, ne ſe conſerve pas longtemps. Temps propres pour faire la Biere.

On pourroit appeller la Biere, un pain liquide, puiſqu'elle eſt compoſée de farine de Froment dilayée dans beaucoup d'eau. Cette boiſſon eſt nourriſſante & humectante par les principes huileux & balſamiques que le Froment luy a fournis en aſſez grande quantité. Elle enyvre quand on en boit par excés, parce qu'elle contient beaucoup de parties ſpiritueuſes qui produiſent l'yvreſſe de la même maniere que les autres liqueurs vineuſes dont nous avons déja parlé.

La Biere trop nouvelle contient beaucoup de phlegme viſqueux & acide, lequel n'ayant pas été ſuffiſamment attenué pendant la fermentation, cauſe des vents, en ſe rarefiant dans les inteſtins par la chaleur du corps. Il excite auſſi des ardeurs d'urine, & même une eſpece de gonorrée, en s'arrêtant aux conduits de l'urine, & en les picotant fortement. On remedie à ces accidents en beuvant un peu d'Eau de vie, qui diviſe & inciſe ce phlegme viſqueux, & qui le chaſſe des endroits où il s'étoit comme cramponné. C'eſt encore ce

phlegme qui contribue à rendre l'yvresse de la Biere plus longue, & plus dangereuse que celle de nos Vins François, parce qu'il obstrue en quelque façon les canaux du cerveau, & appesantit tellement les esprits animaux, qu'il leur faut beaucoup de temps pour se rétablir dans leur premier état.

Aile. Les Anglois préparent une autre espece de Biere, qu'ils nomment Aile. C'est une liqueur jaunâtre, claire, transparente, fort piquante, & subtile. Elle pique le nez & la bouche de ceux qui en boivent, à peu prés comme la Moutarde. Elle est fort aperitive, & plus agreable au goût que la Biere ordinaire. On prétend qu'il n'entre point de Houblon, ni d'autres plantes ameres dans sa composition, & que sa grande force provient d'une fermentation extraordinaire qu'on luy a excitée par le moyen de quelques drogues âcres & piquantes. Cependant Schoockius, dans un Traité qu'il a fait sur la Biere, remarque que quelques-uns mêlent dans l'Aile un peu de fleurs de Houblon, pour corriger la grande douceur de l'Orge.

Mundius, Medecin de Londres, en parlant de la Biere, rapporte que quand cette liqueur est nouvellement cuite, plusieurs y jettent des rameaux de Bouleau, pour la rendre un peu plus piquante, & en état d'être bientôt bûe. Il dit encore que quelques autres jettent du Lierre terrestre dans les tonneaux où l'on l'a renfermée, & que par le secours de cette plante toute la liqueur se dépure en peu de temps, On garde ordinairement l'Aile dans des bouteilles bien bouchées ; mais il faut avoir soin, quand on en veut boire, de ne déboucher la bouteille que peu à peu : car la liqueur se rarefie à un point, quand le passage luy est ouvert tout d'un

d'un coup, qu'elle ſaute au plancher avec violence, & la bouteille demeure vuide.

L'Aile vient du mot All, qui ſignifie en Anglois, tout; comme qui diroit boiſſon qui tient lieu de toute autre. Etimologie.

La Biere en Latin, *Cereviſia, à Cerere*, Ceres; parce que le Froment dont Ceres étoit la Déeſſe chez les Anciens, entre dans la compoſition de la Biere. C'eſt auſſi par la même raiſon que la Biere eſt appellée par quelques-uns *Liquor Cereris*, liqueur de Cerés.

Elle eſt encore nommée, *Vinum hordeacum, Vinum regionum Septentrionalium*; parce qu'elle eſt faite avec l'Orge, & qu'on s'en ſert dans les pays Septentrionaux en place de Vin. On peut même dire qu'elle a cet avantage pardeſſus le Vin, qu'elle ſe peut faire en tout temps; qu'elle humecte; qu'elle nourrit davantage, & qu'elle eſt à meilleur marché.

CHAPITRE VII.

Des Eaux de vie, ou Liqueurs inflammables.

IL y a pluſieurs ſortes d'Eſprits, ou de Liqueurs inflammables, ſuivant les differentes matieres d'où on les tire; comme du Vin, de la Biere, du Poiré, du Cidre, de l'Hydromel, & de quantité d'autres. Ces Eſprits doivent être choiſis clairs, d'une odeur forte & agreable, qui s'enflamment aiſément, & qui ne paroiſſent point trop âcres au goût. Differences. Choix.

Bons effets.

Ces liqueurs étant prises en une quantité moderée, échaufent & fortifient l'estomac. Elles aident à la digestion; elles dissipent les vents; elles appaisent les coliques; elles raniment les esprits; elles entretiennent le mouvement du sang; elles retablissent les forces. On en donne une demi-cuillerée aux apoplectiques & aux lethargiques pour les faire revenir; & l'on leur en frotte les poignets, la poitrine & le visage. Ces liqueurs produisent encore de bons effets dans la brûlure, étant exterieurement appliquées sur la partie qui vient d'être brûlée. Enfin on s'en sert dans les douleurs froides, dans la paralysie, dans les contusions, & dans les autres maladies où il s'agit de resoudre, & d'ouvrir les pores.

Mauvais effets.

L'excés des esprits inflammables cause une yvresse violente; jette le sang & les esprits animaux dans une agitation & dans un desordre épouvantable, & donne quelquefois la mort en détruisant tout d'un coup l'économie des parties solides & fluides de notre corps. La longue habitude de ces esprits produit aussi plusieurs sortes de maladies, comme des catarres, la goute, la paralysie, l'hydropisie, l'apoplexie.

Ces esprits consistent dans une huile exaltée, jointe à des sels volatiles. Ils sont encore unis à quelque portion de phlegme dont on les prive le plus qu'on peut par des distillations reïterées. — Analyse.

Ils conviennent principalement dans les temps froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, aux personnes grasses & repletes qui abondent en humeurs visqueuses & grossieres, & qui ont un estomac foible & debile; mais ils sont pernicieux aux jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, & à ceux qui sont maigres, secs, & extenuez. — Le tems, l'âge, & le temperament.

REMARQUES.

Nous avons remarqué en parlant du Vin & des autres liqueurs vineuses, que leurs parties huileuses, qui avant la fermentation étoient grossieres, devenoient par le secours de la fermentation, subtiles & spiritueuses. On a trouvé le moyen de separer les parties spiritueuses du reste de la liqueur. Voicy de quelle maniere on s'y prend.

On remplit de Vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre; on la couvre de son chapiteau ou refrigerant; on y adapte un recipient; & aprés avoir luté exactement les jointures, on fait distiller à petit feu environ la quatriéme partie de l'humidité, & l'on a une Eau de vie assez forte. Mais quand on veut la — De quelle maniere l'on retire les esprits inflammables.

rendre encore plus forte, on la fait rediſtiller de nouveau ou dans un matras à long cou, auquel on adapte un chapiteau & un recipient, ou par le ſerpentin : alors le phlegme ne pouvant monter auſſi haut que l'eſprit, il demeure au fond, & l'on retire l'eſprit autant dephlegmé qu'il le peut être.

On peut retirer de cette maniere non ſeulement les eſprits du Vin, mais encore ceux de la Biere, du Cidre, du Poiré, de l'Hydromel, & de pluſieurs autres liqueurs. Mais on ſe ſert plus ordinairement des eſprits du Vin, que de tous les autres. Premierement, parce qu'ils ont moins d'acreté, & qu'ils ſont plus agreables au goût. Et en ſecond lieu, parce qu'ils ſont plus ſubtils & plus exaltez.

Eſprits tirez de differétes matieres.

Les Indiens retirent des eſprits aſſez forts du Ris, des Dactes, & des ſucs de quelques arbres.

Rum.

On dit que dans les lieux où ſe fait le Sucre, on retire par la diſtillation beaucoup de liqueurs ardentes & inflammables, des cannes à Sucre, ou cannamelles. Elle eſt appellée *Rum* en langage Barbare. Les gens du pays en font un auſſi grand uſage que nous faiſons de l'Eau de vie.

Autre eſpece de liqueur inflammable.

On dit encore que l'on fait en Java une liqueur tres forte & tres inflammable avec le Ris, & avec une eſpece de Zoophite appellé Holoturion. Cette liqueur eſt fort uſitée dans le pays : cependant Jac. Bontius prétend qu'elle cauſe des dyſenteries cruelles & obſtinées.

On ne finiroit jamais ſi l'on vouloit faire un dénombrement de toutes les matieres qui peuvent fournir des eſprits inflammables. Il ſuffit de ſçavoir que tous ces eſprits conſiſtent principalement en des parties huileuſes

fort exaltées par des sels volatiles, comme nous l'avons déja remarqué. A la verité il y a quelques esprits qui sont un peu plus volatiles les uns que les autres ; & cela vient ou de ce que la matiere d'où ils ont été tirez, a plus ou moins fermenté ; ou de ce qu'elle avoit des parties plus ou moins tenues, & disposées à être élevées.

Les esprits de Vin, ou des autres liqueurs vineuses, étant pris moderément, & plûtôt par necessité que pour le plaisir, peuvent beaucoup contribuer à la santé. En effet, ils aident à la digestion, en brisant & en attenuant les parties grossieres des aliments ; ils se distribuent aisément par-tout, étant fort legers ; ils retablissent les forces, & ils donnent une nouvelle vigueur au sang, en reparant promptement par leurs parties volatiles & exaltées, la dissipation des esprits causée ou par un trop grand travail, ou par des veilles trop continues, ou par quelqu'autre épuisement. C'est pourquoy ils sont fort convenables aux vieillards, aux personnes cassées, & à ceux qui sont d'un temperament froid & phlegmatique.

On a soin de donner aux soldats un peu d'Eau de vie avant que de les engager au combat. Cet usage ne produit pas un mauvais effet : car les esprits du Vin augmentant pour lors le mouvement de leur sang & de leurs esprits, leur donne plus de force, plus de vigueur & plus de hardiesse pour surmonter sans crainte tous les dangers.

On se sert interieurement & exterieurement des esprits inflammables dans l'apoplexie, la paralysie, la lethargie, & les autres maladies de cette nature, parce qu'alors les esprits ani-

maux étant accablez par des humeurs lentes & grossieres, ont besoin de parties volatiles & exaltées, qui brisent & qui dissipent ces humeurs. On employe exterieurement les esprits inflammables pour la brûlure nouvellement faite, parce qu'ils ouvrent les pores de la partie brûlée, & qu'ils permettent une libre sortie aux corpuscules du feu qui s'y étoient introduits. C'est encore parce qu'ils ouvrent les pores, & qu'ils dissolvent & attenuent ce qui s'oppose à leur passage, qu'ils conviennent exterieurement dans les douleurs froides, dans les contusions, & dans les autres maladies où il s'agit d'ouvrir & de resoudre.

Les esprits inflammables pris avec excés, & trop frequemment, produisent des effets tout opposez à ceux que nous venons de rapporter; c'est-à-dire, qu'ils sont fort pernicieux pour la santé. En effet, ils jettent les humeurs dans une agitation si forte par le mouvement excessif qu'ils leur communiquent, que leurs particules onctueuses & balsamiques, qui étoient destinées à nourrir & à entretenir les parties solides, deviennent incapables de produire ce bon effet, à cause de la trop grande rarefaction qu'elles ont soufferte : d'où il s'ensuit une mauvaise disposition de tout le corps, parce que ses parties solides n'étant pas humectées & rafraîchies par ce Baûme qui leur est si necessaire, elles deviennent arides, seches, & incapables de bien faire leurs fonctions. Ces esprits causent encore d'autres maux: car étant reçus en grande abondance dans le cerveau, outre qu'ils excitent l'yvresse de la maniere que nous l'avons expliquée en parlant du Vin, ils dilayent aussi par trop la pi-

tuite, qui ſe répandant enſuite dans les canaux du cerveau, les affoiblit, & accable les eſprits animaux. Ces canaux qui ont communication avec toutes les parties du corps, étant de plus en plus abreuvez de cette pituite par l'uſage continuel des liqueurs inflammables, & les eſpris animaux étant par conſequent de plus en plus appeſantis, la perſonne devient hebetée, & expoſée à des catharres, à la goute, ou à des maladies plus dangereuſes, comme l'apoplexie, la paralyſie, & pluſieurs autres.

On voit par tout ce que je viens de rapporter, de quelle conſequence il eſt de ne ſe point trop accoûtumer aux liqueurs ardentes. Nos Anciens nous doivent ſervir d'exemple ſur cela. La plûpart ne beuvoient que de l'eau; les autres ne beuvoient jamais leur Vin qu'il ne fût bien trempé : auſſi étoient-ils forts, vigoureux, & ils vivoient long-temps. Pour nous au contraire nous abregeons nos jours, non ſeulement en beuvant beaucoup de Vin pur, mais encore en nous ſervant de moyens pour retirer, autant que nous pouvons, l'eau qui ſe trouve naturellement dans le Vin, & qui ne contribue pas peu à moderer ſa chaleur. C'eſt ce qui pourroit mettre en doute ſi l'invention du Vin & des liqueurs ardentes, eſt plus utile que pernicieuſe au genre humain. Car enfin ſi ces liqueurs raniment les eſprits, ſi elles ſont cordiales, & ſi elles fortifient l'eſtomac, elles produiſent en recompenſe non ſeulement pluſieurs incommoditez que nous avons marquées, mais encore elles rendent par la ſuite les gens brutaux, & reſſemblants plûtôt à des bêtes qu'à des hommes.

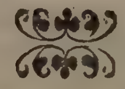
Les eſprits inflammables ont un goût un peu âcre, & ſouvent empireumatique, qui déplaît à beaucoup de gens. C'eſt pour leur ôter ce goût deſagreable qu'on a inventé pluſieurs compoſitions, à qui l'on a donné le nom de Ratafia, & qui ne ſont autre choſe que de l'Eau de vie, ou de l'Eſprit de Vin, chargé de differents ingrediens qu'on y a mêlez. Ces Ratafias ont un goût, une odeur, & des proprietez differentes, ſuivant les matieres qui ſont entrées dans leur compoſition. On en fait en France de pluſieurs ſortes, qui ſont fort eſtimez pour leur bon goût, comme les Ratafias de Ceriſes, de Pêches, d'Abricots, de Muſcats, d'écorce d'Orange & de Citron, d'œillet, de Noyau, & pluſieurs autres.

Ratafiats

Fenouillette.

On nous apporte de l'Iſle de Ré une liqueur ſpiritueuſe appellée Fenouillette, qui eſt fort en uſage. Elle tire ſon nom de Fenouil, quoiqu'elle ſente plus l'Anis que le Fenouil.

Je ne parlerai point de pluſieurs autres liqueurs qu'on nous envoye de differents endroits, Je me contenterai ſeulement de dire que quoique ces liqueurs ayent un meilleur goût que l'Eau de vie ou l'Eſprit de Vin, elles n'en ſont pas pour cela moins pernicieuſes pour la ſanté, quand on en uſe avec excés.



CHAPITRE VIII.

Du Chocolat.

IL doit être choisi nouveau fait, assez pesant, dur & sec, de couleur brune, rougeâtre, d'une bonne odeur, & d'un goût agreable. Choix.

Le Chocolat nourrit beaucoup; il est fortifiant, restaurant, propre pour reparer les forces abatues, & pour donner de la vigueur. Il aide à la digestion; il adoucit les humeurs âcres qui tombent sur la poitrine; il abat les fumées du Vin; il excite les ardeurs de Venus, & il resiste à la malignité des humeurs. Bons effets.

Quand on use du Chocolat par excés, ou qu'on a fait entrer dans sa composition beaucoup de drogues âcres & picotantes, il échaufe considerablement, & il empêche plusieurs personnes de dormir. Mauvais effets.

Le Cacao, qui fait la base de la composition du Chocolat, comme nous le dirons dans la suite, contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Pour les autres drogues que l'on y mêle, elles sont toutes chargées d'huile exaltée, & de sel volatile. Principes.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Le Chocolat convient principalement en temps froid, aux vieillards, aux personnes d'un temperament froid & phlegmatique, à ceux qui ne digerent qu'avec peine, à cause de la foiblesse & de la delicatesse de leur estomac; mais les jeunes gens d'un temperament chaud & bilieux, dont les humeurs sont déja dans un assez grand mouvement, doivent s'en abstenir, ou en user sobrement.

REMARQUES.

LE Chocolat est une pâte seche, d'un goût fort agreable. Il est en usage chez les Ameriquains, qui l'apprirent aux Chrétiens peu de temps aprés la découverte de leur pays. Cependant quoique nous devions à ces Peuples l'invention de cette pâte, nons avons tellement encheri en France sur sa composition, que le Chocolat que l'on prepare à Paris, est beaucoup meilleur que celuy qu'ils nous envoyent. La base de la composition du Chocolat, est le Cacao, auquel on a joint quelques aromats, comme on le peut voir par la description suivante.

Maniere de preparer le Chocolat

Pour faire le Chocolat, on prend le plus gros & le meilleur Cacao, appellé gros Caraque. On le met rôtir dans une bassine sur le feu, l'agitant toûjours jusqu'à ce qu'il se puisse aisément separer de son écorce: ensuite on pele les Amandes, & l'on les met rôtir de nouveau dans la bassine à un feu lent, jusqu'à ce qu'elles soient bien seches, sans neanmoins être

brûlées. On les pile encore chaudes dans un mortier de bronze, dont on a chaufé le fond, ou bien on les écraſe, comme font les Indiens, avec un rouleau de fer ſur une pierre platte & dure, que les Indiens appellent Metate, ou Matalt, & ſous laquelle ils mettent un peu de feu pour entretenir autant qu'il eſt neceſſaire, une chaleur douce & temperée. On reduit ainſi les Amandes en une pâte qui ne doit être ni grumeleuſe, ni dure.

On peſe deux livres de cette pâte, on la remet ſur la pierre chaude, on y mêle une livre & demie de Sucre bien pulveriſé; l'on agite le mêlange, afin que le Sucre s'uniſſe intimement avec la pâte: enſuite l'on y ajoûte une poudre composée de neuf gouſſes de Vanille, de quatre Gerofles, & d'une demi-dragme de Canelle. Quelques-uns y mêlent encore un peu d'Ambre gris, & de Muſc. Quand le mêlange de tous ces ingrediens eſt parfait, on leve la pâte, on luy donne telle figure que l'on veut, & l'on la fait ſecher au Soleil.

On peut faire differentes ſortes de Chocolat, ſuivant les ingrediens qu'on y fait entrer, & ſuivant la quantité de ces ingrediens. Quelques-uns y mêlent pluſieurs autres drogues, que nous avons retranchées, comme le Gingembre, le Poivre, parce qu'elles ont trop d'acreté.

On ſe ſert du Chocolat de deux manieres. On le mange tel qu'il eſt, ou bien on en fait une boiſſon fort agreable & fort uſitée, en le diſſolvant dans quelque liqueur. On ſe ſert ordinairement d'eau commune; d'autres employent le lait de Vache, & ils y mettent même des jaunes d'œufs, afin que la liqueur

mousse davantage, & qu'elle soit plus épaisse: d'autres preferent un lait d'Amandes; d'autres une émulsion des quatre semences froides majeures; d'autres l'eau de Chicorée, & de plusieurs autres plantes. Enfin quelques-uns mêlent un peu de Bezoard avec le Chocolat pour en rendre la boisson cardiaque. Nous ne marquons point icy la maniere de la preparer, parqu'elle est assez connue.

Les drogues qui entrent dans la composition du Chocolat, étant remplies de principes volatiles, on conçoit aisément qu'il aidera à la digestion, qu'il retablira les forces abatues, & qu'il produira quantité d'autres effets semblables. Il pourra même être salutaire aux phtysiques, pourveu qu'il soit ordonné en temps & lieu, non seulement à cause des bons effets que nous venons de rapporter, mais encore parce que le Cacao, qui est la principale drogue de cette composition, & celle qui y entre en plus grande abondance, étant chargé d'un grand nombre de principes huileux & balsamiques, est par rapport à ces parties fort convenable pour adoucir & embarasser les humeurs âcres qui dominent dans les pthysiques, & pour nourrir & retablir leurs parties solides. A cette occasion je rapporterai une Histoire d'un phtysique, que Mundius, Medecin de Londres, avoit connu, & qu'il cite luymême dans son Traité des Aliments, en parlant du Chocolat. Ce malade étoit dans un état déplorable: il se mit à l'usage du Chocolat, & il se trouva dans peu parfaitement gueri, mais ce qu'il y a de plus extraordinaire, c'est que sa femme, pour complaire à son mari, s'étant mise aussi à boire du Chocolat avec luy,

Histoire.

eut dans la suite plusieurs enfans, quoiqu'elle passât auparavant pour être hors d'état d'en avoir.

Si le Chocolat produit de bons effets quand on en use avec moderation, il en produit aussi de mauvais quand on s'en sert avec excés, ou qu'on y mêle trop de drogues âcres: car pour lors il excite des fermentations considerables dans les humeurs, & il échaufe beaucoup. C'est pourquoy il ne convient gueres aux bilieux. Il empêche aussi de dormir, parce que ses principes exaltez causent une trop grande rarefaction dans les humeurs.

Les Espagnols, chez qui l'usage du Chocolat est fort commun, boivent ordinairement un grand verre d'eau avant que d'en prendre, ensuite ils s'abstiennent de boire de l'eau l'espace d'une heure & demie, ou de deux heures.

Chocolate ou Chocolatl, est un nom Indien composé de *Choco*, *Sonus*, Son, & de *Atte*, *Atle*, *aqua*, eau; parce que pour l'ordinaire on se sert d'eau pour faire le Chocolat, & que l'on excite un petit bruit avec un instrument de bois appellé moulinet, qu'on employe pour faire mousser la liqueur. Etimologie.

CHAPITRE IX.

Du Caffé.

LE Caffé doit être choisi nouveau, bien mondé de son écorce, net, de moyenne grosseur, bien nourri, grisâtre, qui ne sente point le moisi, qui n'ait point Choix.

été mouillé par l'eau de la mer, & qui jette une odeur agréable quand il a été brûlé.

Bons effets.

Le Caffé fortifie l'estomac & le cerveau; il hâte la digestion; il appaise les maux de tête; il abat les vapeurs du Vin, & des autres liqueurs spiritueuses; il excite les urines & les mois aux femmes; il purge de certaines gens par le ventre; il rend la memoire & l'imagination plus vives; & il donne de la gayeté. Ce dernier effet a été observé, dit-on, en premier lieu par les bergers d'Arabie, qui remarquerent, avant qu'on eût fait aucun usage du Caffé, que quand leurs moutons avoient mangé de cette espece de legume, ils gambadoient d'une maniere extraordinaire..

Mauvais effets.

L'usage excessif du Caffé maigrit beaucoup, empêche ordinairement de dormir, épuise les forces, abat les ardeurs de Venus, & produit plusieurs autres inconveniens pareils.

Principes.

Le Caffé contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

Le tems, l'âge & le temperament.

Il convient moderément pris, principalement en temps froid, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui sont gras & replets; mais il est moins conve-

nable aux bilieux, aux melancoliques, & à ceux qui ont un ſang épais & brûlé.

REMARQUES.

LE Caffé eſt un petit fruit longuet & renfermé dnns une gouſſe ligneuſe & moyennement dure. Quand on a ſeparé ce fruit de ſa gouſſe, il ſe partage de luy-même en deux moitiez dures & jaunâtres, telles qu'on les trouve chez les droguiſtes.

L'arbre qui porte le Caffé, naît en abondance, dans l'Arabie heureuſe, & principalement au Royaume d'Yemen; & encore, ſuivant quelques Auteurs, aux environs de la Mecque. Jean Bauhin donne la deſcription de cet arbre & de ſon fruit dans ſon Hiſtoire univerſelle des Plantes, tom. 1. pag. 422. ſous les noms de *Ban, Bon, Buna, Bunnu, Bunchos.*

Le Caffé a differents noms, ſuivant les differents pays. Les Allemands & les Anglois l'appellent Coffi ou Coffé; les Turcs le nomment Chaube, mais plus ordinairement, Cahué; & ils donnent aux lieux publics où l'on en va boire, un nom Turc, qu'on traduit en François, Cavehannes. On dit que les Maîtres de ces Cavehannes en Turquie, entretiennent une ſimphonie de voix & d'inſtruments pour divertir leurs beuveurs. Differents noms.

La maniere de préparer le Caffé, eſt de le faire rôtir à un feu lent, obſervant toujours, autant qu'on peut, qu'il ſe rôtiſſe également par-tout. Quand il a acquis une couleur brune ou jaunâtre, on le reduit en poudre, & l'on en fait une boiſſon aſſez connue.

Les Turcs, les Arabes, & quantité d'autres peuples de l'Orient, à qui l'usage du Vin est défendu, se servent depuis plusieurs siecles de cette boisson; & elle s'est rendue si commune depuis quelques années dans toute l'Europe, qu'en France, en Hollande, en Angleterre, & dans plusieurs autres pays, les ruës sont parsemées de lieux publics, appellez Caffez, qui servent, pour ainsi dire, de rendez-vous à la plûpart des gens, & où l'on ne manque jamais de compagnie.

On prétend que le Caffé est beaucoup plus delicieux sur les lieux où il croît, que quand il a été transporté jusqu'à nous. Monsieur Bernier, Docteur en Medecine, fort connu par ses voyages, dit que n'ayant pû s'accommoder du Caffé qu'on luy avoit presenté en differents pays, il trouva celuy de l'Arabie heureuse si excellent, qu'il y en prenoit jusqu'à cinq & six tasses par jour avec beaucoup de plaisir. Il se peut bien faire que par le transport le Caffé perde quelques parties volatiles & exaltées, qui contribuoient à le rendre d'un goût plus exquis.

Quand le Caffé a été rôti, ses sels deviennent un peu alkalins, & ses soulfres sont plus exaltez qu'ils n'étoient: c'est ce qui fait qu'il est pour lors d'une odeur plus forte & plus agreable qu'auparavant. Cette petite calcination rend encore ses parties plus disposées à produire les effets que nous avons attribuez au Caffé. Il fortifie l'estomac & le cerveau par ses principes volatiles & exaltez qui divisent & attenuent les sucs lents & grossiers qu'ils rencontrent à leur passage; il hâte la digestion en rarefiant les molecules grasses & vis-

queuses des aliments, par ses principes huileux & alkalins. Enfin il abat les vapeurs du Vin en se liant & se précipitant par bas avec elles. En effet, comme ces vapeurs sont acides, & que le Caffé, comme nous avons remarqué, devient alkali, par une espece de calcination qu'il a soufferte, on conçoît aisément qu'il est propre à agir sur ces vapeurs, & à les precipiter.

L'excés du Caffé est du moins aussi pernicieux que son usage moderé est salutaire à beaucoup de personnes. Les mauvais inconvenients qu'il cause en cette occasion, sont d'empêcher de dormir, de maîgrir, d'abatre les ardeurs de Venus, & d'épuiser les forces : la raison en est que pour lors il rarefie & attenue par trop les humeurs, & qu'il y excite des fermentations extraordinaires, qui dans la suite privent les parties fluides & solides, des esprits qui leur étoient necessaires pour bien faire leurs fonctions. C'est pour cela que plusieurs personnes, aprés avoir fait un usage trop frequent du Caffé, deviennent impuissants, & même paralytiques, comme Willis & d'autres Medecins l'ont observé.

On s'étoit avisé en France de faire une boisson un peu ressemblante à celle du Caffé, avec le Seigle rôti, puis pulverisé. On pourroit encore se servir pour cela des Féves, de l'Orge, & de plusieurs autres semences préparées de la même maniere. Mais aucune de toutes ces drogues ne fait une boisson aussi agreable que celle du Caffé.

Boisson faite avec le Seigle rôti.

CHAPITRE X.

Du Thé.

Choix.

LE Thé doit être choisi nouveau, en petites feuilles vertes, & entieres, d'une odeur & d'un goût de violette. On le doit garder dans un vaisseau de verre, ou dans une boëte bien bouchée, de peur qu'en s'éventant il ne perde beaucoup de son odeur & de son goût agreables.

Bons effets.

Il est salutaire pour les maladies du cerveau, & pour celles du genre nerveux. Il recrée les esprits; il abat les vapeurs; il ôte le mal de tête; il empêche l'assoupissement; il hâte la digestion; il purifie le sang; il excite l'urine; il est convenable aux phtysiques & aux scorbutiques.

Mauvais effets.

Nous ne remarquons point que le Thé produise de mauvais effets. Il peut neanmoins, étant pris en grande quantité, subtiliser un peu trop le sang.

Principes.

Il contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatile.

Le tems, l'âge, & le temperament.

Il convient en tout temps, à toute sorte d'âge & de temperament.

REMARQUES.

Comme nous nous ſommes toujours fort attachez à prendre ce qu'il y avoit de bon dans la maniere de vivre de chaque Nation, nous n'avons point negligé l'uſage d'une boiſſon dont ſe ſervent pluſieurs peuples d'Orient, & qu'ils préparent avec les feuilles du Thé infuſées chaudement dans quelque liqueur, comme de l'eau ou du lait, juſqu'à ce que la liqueur ait tiré une teinture de ces feuilles, & qu'elle ait acquis un goût & une odeur agreables.

Les feuilles du Thé ſont oblongues, pointues, minces, un peu dentelées en leurs bords, de couleur verte. Elles naiſſent à un petit arbriſſeau aſſez reſſemblant au Myrthe, & qui croît également bien en terre maigre & en terre graſſe. Les Chinois, les Japonnois & les Siamois chez qui cet arbriſſeau eſt fort commun, en cueillent les feuilles dans le Printemps, pendant qu'elles ſont encore petites & tendres, & ils nous les envoyent aprés les avoir fait ſecher.

Les Japonnois cultivent encore chez eux avec ſoin une autre eſpece de Thé appellée *Chaa*, ou *Tcha*. Ses feuilles ſont faites comme celles du Thé ordinaire; mais elles ſont plus petites, ayant une couleur verte plus claire, tirant ſur le jaune, d'un goût & d'une odeur beaucoup plus agreables. Ces feuilles naiſſent à un arbriſſeau de la grandeur d'un Groſelier. On les fait ſecher comme les autres, & l'on nous les envoye. Quelques-uns les appellent improprement Fleurs de Thé, parce

Chaa, ou Tcha.

qu'elles ſont eſtimées encore meilleures pour le goût, que le Thé ordinaire.

La boiſſon du Thé eſt fort ſalutaire, puiſqu'elle produit beaucoup de bons effets, & peu de mauvais. On pourroit même la preferer à celle du Caffé : car l'uſage exceſſif du Caffé eſt quelquefois tres pernicieux. Mais l'on voit des perſonnes qui boivent juſqu'à dix ou douze taſſes de Thé par jour, ſans en reſſentir aucune incommodité. La plûpart des bons effets que nous avons attribuez au Thé, proviennent de ſes principes volatiles & exaltez, capables de fureter dans tous les recoins des parties. Il fortifie l'eſtomac par le ſecours de ces mêmes principes volatiles, & de plus par quelques particules abſorbantes que ſon aſtriction & ſa petite amertume nous dénotent qu'il contient. Il purifie la maſſe du ſang, parce qu'il l'entretient dans une juſte fluidité, en briſant les matieres groſſieres qui faiſoient obſtacle à ſon mouvement. Enfin ſes parties huileuſes & balſamiques étant chariées en differents endroits du corps, abſorbent & embaraſſent les ſels âcres & picotants qu'ils trouvent à leur paſſage. C'eſt pour cette raiſon que l'uſage du Thé eſt convenable aux phtyſiques.

On dit que dans les lieux où vient le Thé, ceux qui s'en ſervent ordinairement, ne ſont jamais expoſez aux atteintes de la pierre ni de la goute. A la verité nous ne voyons point que ceux qui boivent icy tous les jours du Thé, en reçoivent les mêmes avantages. Apparemment qu'on ne nous envoye pas le meilleur, ou que ſi l'on nous l'envoye, le temps & la longue navigation luy font perdre beaucoup de ſa vertu.

On peut faire quantité d'autres boiſſons avec les bayes de Genievre, avec les ſemences d'Anis, de Fenouil, de Coriandre; ou enfin avec les feuilles ſeches de Betoine, de Sauge, de Romarin, & pluſieurs autres que l'on doit approprier au temperament & aux incommoditez de ceux à qui l'on les ordonne. On prépare ces differentes boiſſons de même que le Thé, & l'on les boit chaudes ſans Sucre, ou avec du Sucre. Autres boiſſons.

On ſe ſert encore beaucoup depuis quelque temps des Vulneraires de Suiſſe, & des Capillaires infuſez chaudement dans de l'eau, comme le Thé. Ces boiſſons ſont humectantes & pectorales; elles ont un goût aſſez agreable, & elles ſont du moins auſſi ſalutaires que le Thé. Vulneraires & Capillaires en boiſſon.

FIN.



TABLE DES MATIERES contenues en ce Livre.

A

cheval 307 229

D

E

G

M

N

Q

R

T

Fin de la Table des Matieres.



APPROBATION

De Messieurs les Doyen & Docteurs Regents de la Faculté de Medecine en l'Université de Paris.

JE soussigné Docteur Regent, & Doyen en charge de la Faculté de Medecine en l'Université de Paris ; certifie avoir lû un Livre qui a pour titre, *Traité des Aliments, où l'on trouve par ordre, &c.* composé par Mr LEMERY, Docteur Regent de ladite Faculté, de l'Academie Royale des Sciences ; auquel je n'ay rien remarqué qui ne soit fort utile pour la conservation de la santé, par rapport à l'usage des Aliments, dont l'Auteur explique les bons & les mauvais effets, suivant les principes qui sont aujourd'huy les mieux receus : Et suivant le jugement de Messieurs le Moine, le Rat, de Belestre, de la Carliere, Vernage, & le Clerc, Docteurs Regents en ladite Faculté, par moy cy-devant nommez pour prendre lecture dudit Livre, sous le bon plaisir de la Compagnie, je consens qu'il soit imprimé. Fait le 22. Janvier 1702. DE FARCY, Doyen.

EXTRAIT DU REGISTRE de l'Academie Royale des Sciences.

Du 25. Janvier 1702.

MEssieurs du Hamel, Homberg & Morin, qui avoient été nommez pour voir un Ouvrage de Monsieur Lemery le fils, intitulé, *Traité des Aliments, où l'on trouve par ordre, &c.* ayant dit qu'ils l'ont trouvé écrit avec beaucoup d'ordre & de netteté, établi sur les meilleurs principes de la Physique & de la Medecine, & fort instructif pour tous ceux qui sont attentifs à leur santé ; la Compagnie a jugé sur leur rapport que l'impression en seroit utile, & mesme agreable au Public ; en foy de quoy j'ay signé le present Certificat. A Paris le 26. Janvier 1702.

FONTENELLE,
Secr. de l'Ac. Royale des Sciences.

EXTRAIT DU PRIVILEGE du Roy.

PAr grace & Privilege du Roy, donné à Versailles le 31. Juillet 1701. signé LE COMTE: Il est permis au Sieur LEMERY, Docteur en Medecine de la Faculté de Paris, de l'Academie Royale des Sciences, de faire imprimer un Livre, intitulé : *Traité des Aliments, avec des remarques sur leur origine, sur l'étimologie de leurs noms, & sur leurs principales vertus*, en un ou plusieurs Volumes, en

telle forme, marge, & caractere, & autant de fois que bon luy semblera; & ce pendant l'espace de *quatre années*, à compter du jour de la datte des presentes. Et défenses sont faites à tous Libraires, Imprimeurs, & autres, de contrefaire ledit Livre, ou d'en vendre d'impression étrangere, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de quinze cent Livres d'amende, & de tous dépens, dommages & interests; comme il est plus au long porté par ledit Privilege.

Registré sur le Livre des Libraires & Imprimeurs de Paris, ce 24. Decembre 1701.

Signé, P. TRABOUILLET, *Syndic.*

Le Sieur LEMERY a cedé son droit au present Privilege à J. B. Cusson & P. Witte, Imprimeurs & Libraires à Paris, pour en joüir suivant l'accord fait entr'eux.

